




# อนุสรณ์

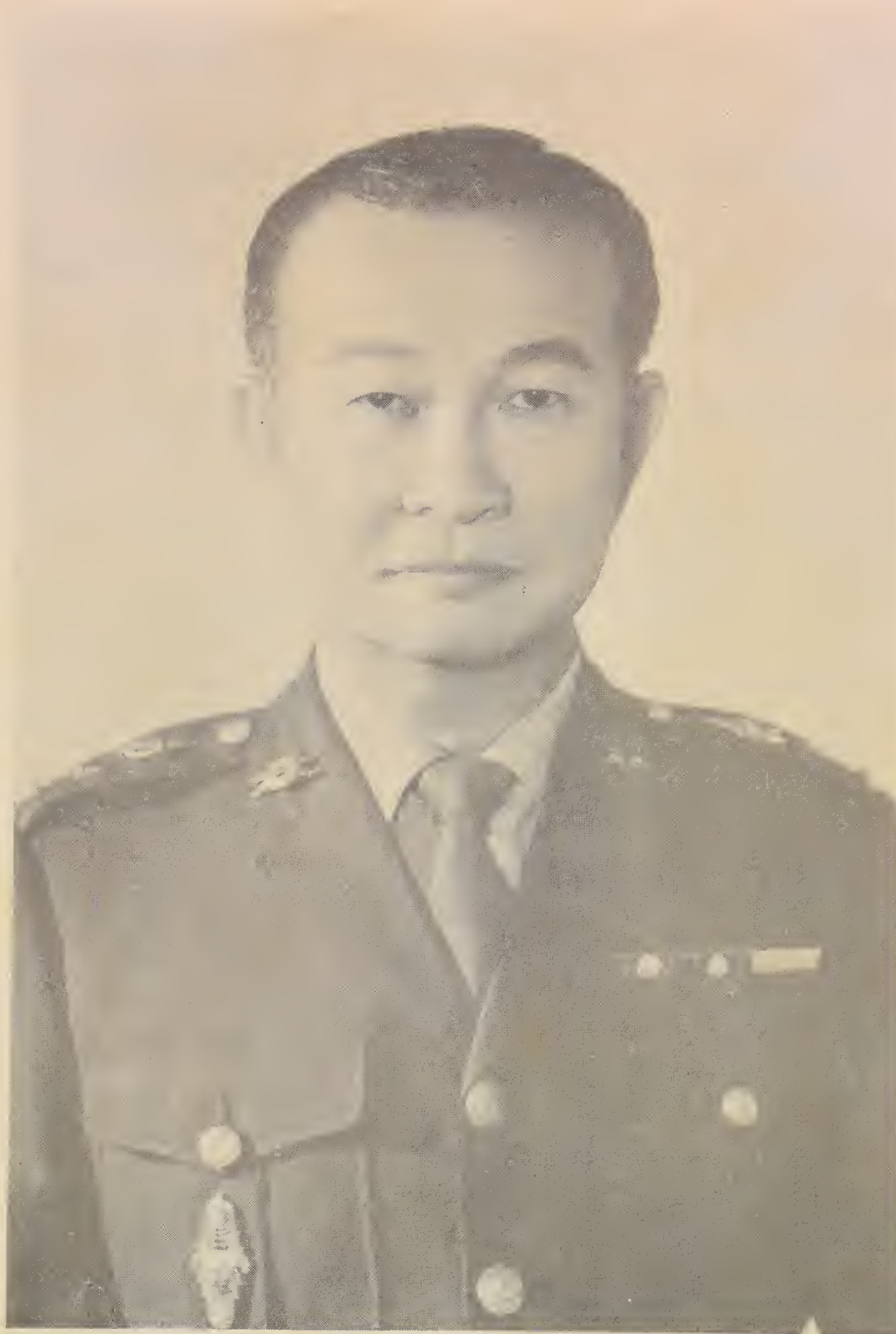
## ในพิธีพระราชทานเพลิงศพ

# พันเอก สนอง บุญญานิตย์

ณ วัดโสมนัสวิหาร กรุงเทพมหานคร

วันพฤหัสบดี ที่ ๑๕ ธันวาคม ๒๕๒๐





**พันเอก สนอง บุญญานิตย์**

ชาตะ ๒ เมษายน ๒๔๖๑

มตะ ๑๕ ธันวาคม ๒๕๑๙

# ประวัติ
# พันเอก สนอง บุญญานิตย์

พันเอก สนอง บุญญานิตย์ จ.ม., ต.ช., ท.ม. เกิดเมื่อ ๒ เมษายน ๒๔๖๑ ตรงกับวันอังคาร แรม ๖ ค่ำ เดือน ๕ ปีมะเมีย ณ บ้านปากคลองบางแก้ว อำเภอนครชัยศรี จังหวัดนครปฐม เป็นบุตรของ นายสมบูรณ์ บุญญานิตย์ และนางบุญยง บุญญานิตย์

เริ่มต้นการศึกษาเมื่อเยาว์วัยในโรงเรียนราษฎร์ใกล้บ้านเกิดที่อำเภอนครชัยศรี จังหวัดนครปฐม พออายุระหว่าง ๙ – ๑๑ ปีได้ไปศึกษาที่โรงเรียนบำรุงวิทยา จังหวัดนครปฐม จนกระทั่งเมื่อ พ.ศ. ๒๔๗๓ จึงได้เข้ามาศึกษาที่โรงเรียนมัธยมวัดเบญจมบพิตร ตั้งแต่ชั้นมัธยมปีที่ ๓ จนกระทั่งสำเร็จการศึกษาชั้นมัธยมปีที่ ๘ เมื่อ พ.ศ. ๒๔๗๙ แล้วเข้าศึกษาต่อในโรงเรียนเทคนิคทหารบก เมื่อ ๓๐ เมษายน ๒๔๘๐ สำเร็จการศึกษาตามหลักสูตร ได้รับพระราชทานยศ เป็นว่าที่ร้อยตรี เมื่อ ๑๒ ธันวาคม ๒๔๘๓

เมื่อสำเร็จการศึกษาได้รับพระราชทานยศเป็นว่าที่ร้อยตรีแล้ว ได้ไปปฏิบัติราชการสงครามกรณีพิพาทอินโดจีน ใน พ.ศ. ๒๔๘๓ และสงครามมหาเอเชียบูรพาระหว่าง พ.ศ. ๒๔๘๔ – ๒๔๘๘

ได้สมรสกับนางสาวประคับ รามอินทรา บุตรี พลตำรวจโท พระรามอินทรา และคุณหญิงปานใจ รามอินทรา เมื่อ ๑๙ พฤศจิกายน ๒๔๘๖ มีธิดารวม ๓ คน คือ

แพทย์หญิง อรพินท์ บุญญานิตย์

นางสาวอินทิรา บุญญานิตย์ (สมรสกับนายโกลพ ธิติเลิศ)

นางสาวปรียา บุญญานิตย์ (สมรสกับนายคุษฎี ติรณสาร)

การศึกษาเพิ่มเติมในประเทศ ได้รับการศึกษาเพิ่มเติมเมื่อเข้ารับราชการเป็นนายทหารสัญญาบัตรของกองทัพบกแล้ว คือ โรงเรียนนายทหารชั้นผู้บังคับกองร้อย, ผู้บังคับกองพันของเหล่าทหารสื่อสาร, โรงเรียนเสนาธิการทหารบก ตามหลักสูตรเร่งรัด และวิทยาลัยการทัพบก รุ่นที่ ๑๓

สำหรับการศึกษาและดูงานในต่างประเทศ ได้เดินทางไปศึกษาเกี่ยวกับวิศวกรรมไฟฟ้าวิทยุ ณ ประเทศอังกฤษ ที่โรงงานมาร์โคนี่ ตั้งแต่เดือนมีนาคม ๒๔๙๔ จนถึงเดือนมีนาคม ๒๔๙๘ รวม ๔ ปี และเดินทางไปตรวจรับเครื่องส่งโทรทัศน์ จากบริษัทปายที่ประเทศอังกฤษ เมื่อ พ.ศ. ๒๕๐๐ นอกจากนี้ยังได้ไปดูงานด้านวิทยุกระจายเสียงและโทรทัศน์ในสหรัฐอเมริกาและยุโรปอีกหลายครั้งนำความรู้และประสบการณ์ด้านเทคนิคนั้น ๆ มาปรับปรุงกิจการวิทยุกระจายเสียง และโทรทัศน์ของกองทัพบก ให้ทันสมัยและเจริญก้าวหน้าเป็นเอนกประการ

พันเอก สนอง บุญญานิตย์ ได้รับพระราชทานสัญญาบัตรยศตามลำดับ คือ

| | |
|---|---|
| ว่าที่ร้อยตรี | เมื่อ ๑๒ ธันวาคม ๒๔๘๓ |
| ร้อยตรี | เมื่อ ๑๙ มิถุนายน ๒๔๘๔ |
| ร้อยโท | เมื่อ ๑๕ กันยายน ๒๔๘๖ |
| ร้อยเอก | เมื่อ ๑ กรกฎาคม ๒๔๘๗ |
| พันตรี | เมื่อ ๑ มกราคม ๒๔๙๓ |
| พันโท | เมื่อ ๑ มกราคม ๒๔๙๘ |
| พันเอก | เมื่อ ๑ มกราคม ๒๕๐๑ |

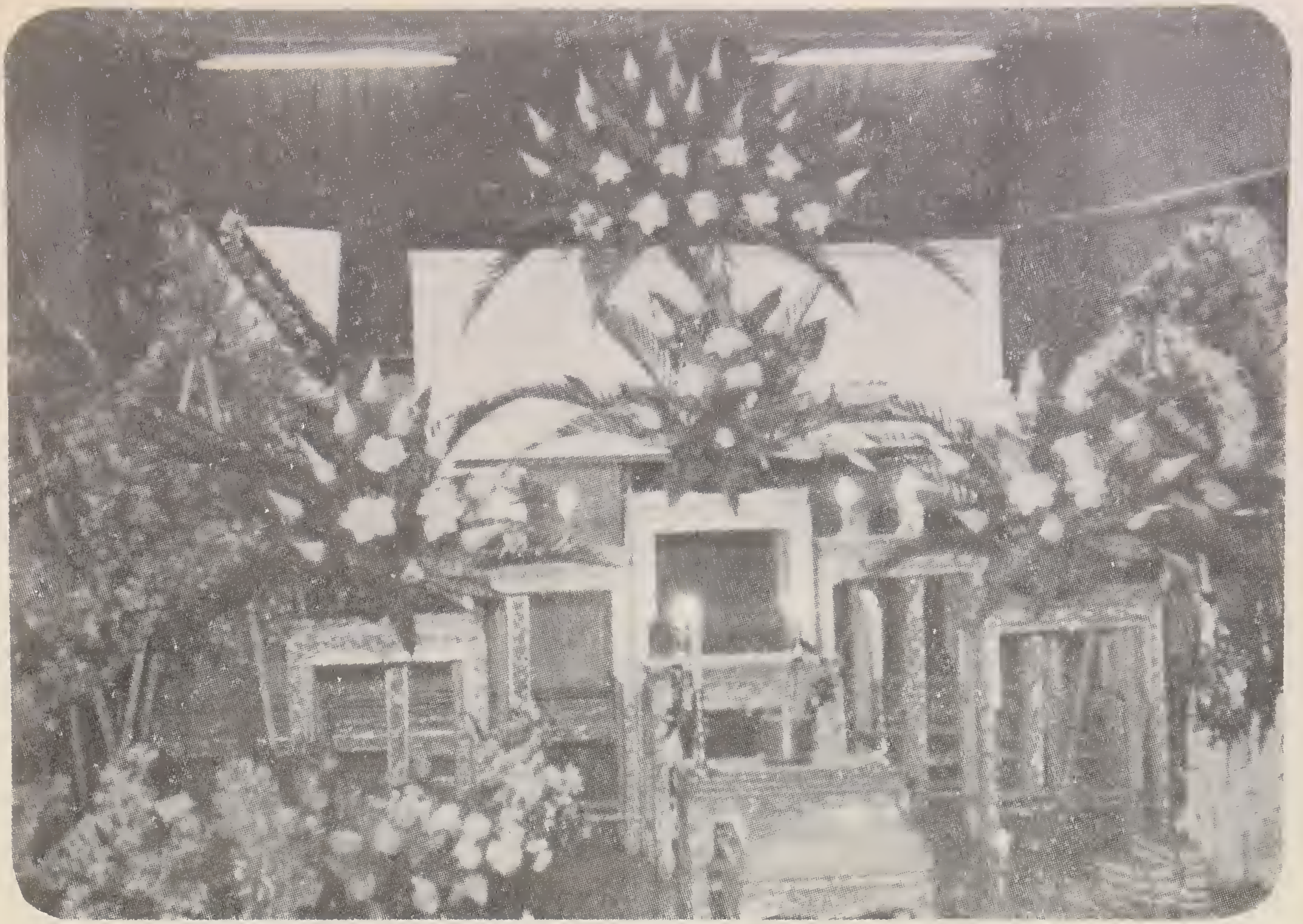
พันเอก (เงินเดือนอัตราพิเศษ) เมื่อ ๒๑ สิงหาคม ๒๕๑๖

ได้รับพระราชทานเครื่องราชอิสริยาภรณ์สูงสุด คือ ทวีติยาภรณ์มงกุฎไทย และเหรียญชัยสมรภูมิ กับ รัตนาภรณ์ (ชั้น ๔)

การดำรงตำแหน่งหน้าที่ราชการ ครั้งแรกออกรับราชการเป็นผู้บังคับหมวดกองโรงเรียนทหารสื่อสาร ตั้งแต่ ๑๒ ธันวาคม ๒๔๘๓ และรับราชการในตำแหน่งต่าง ๆ สูงขึ้นเป็นลำดับ เช่น หัวหน้าแผนกวิทยุโทรทัศน์ กองการกระจายเสียงและวิทยุโทรทัศน์ กรมการทหารสื่อสาร, นายทหารฝ่ายเทคนิค กรมการทหารสื่อสาร, นายช่างวิทยุโทรทัศน์, หัวหน้ากองกระจายเสียงและวิทยุโทรทัศน์, หัวหน้ากองการศึกษา โรงเรียนทหารสื่อสาร, รองผู้บัญชาการโรงเรียนทหารสื่อสาร และตำแหน่งครั้งสุดท้ายเป็น ประจำกรมการทหารสื่อสาร ตั้งแต่ ๒ มิถุนายน ๒๕๑๗

พันเอก สนอง บุญญานิตย์ เป็นผู้สนใจในวิชาไฟฟ้าวิทยุเป็นพิเศษ ชอบศึกษาจากหนังสือจำพวกวิชาการช่างวิทยุในยามว่าง และชอบทำการทดลองไปพร้อม ๆ กัน มีความปรารถนาที่จะเห็นงานช่างวิทยุเจริญก้าวหน้ายิ่งขึ้นไป ตามปกติเป็นผู้รักความยุติธรรม ชอบการพูดตรงไปตรงมาตามแบบทหาร มีนิสัยโอบอ้อมอารีเป็นที่รักและเคารพของผู้ใต้บังคับบัญชา บำเพ็ญกิจในทางการกุศลอยู่เป็นนิจ

ได้ล้มป่วยอย่างกะทันหัน เมื่อ ๑๒ ธันวาคม ๒๕๑๙ เข้ารับการรักษาในโรงพยาบาลจนกระทั่งถึงแก่กรรมอย่างสงบในตอนเช้าของวันที่ ๑๕ ธันวาคม ๒๕๑๙





ภริยา และ ธิดา





บุตร – หลาน

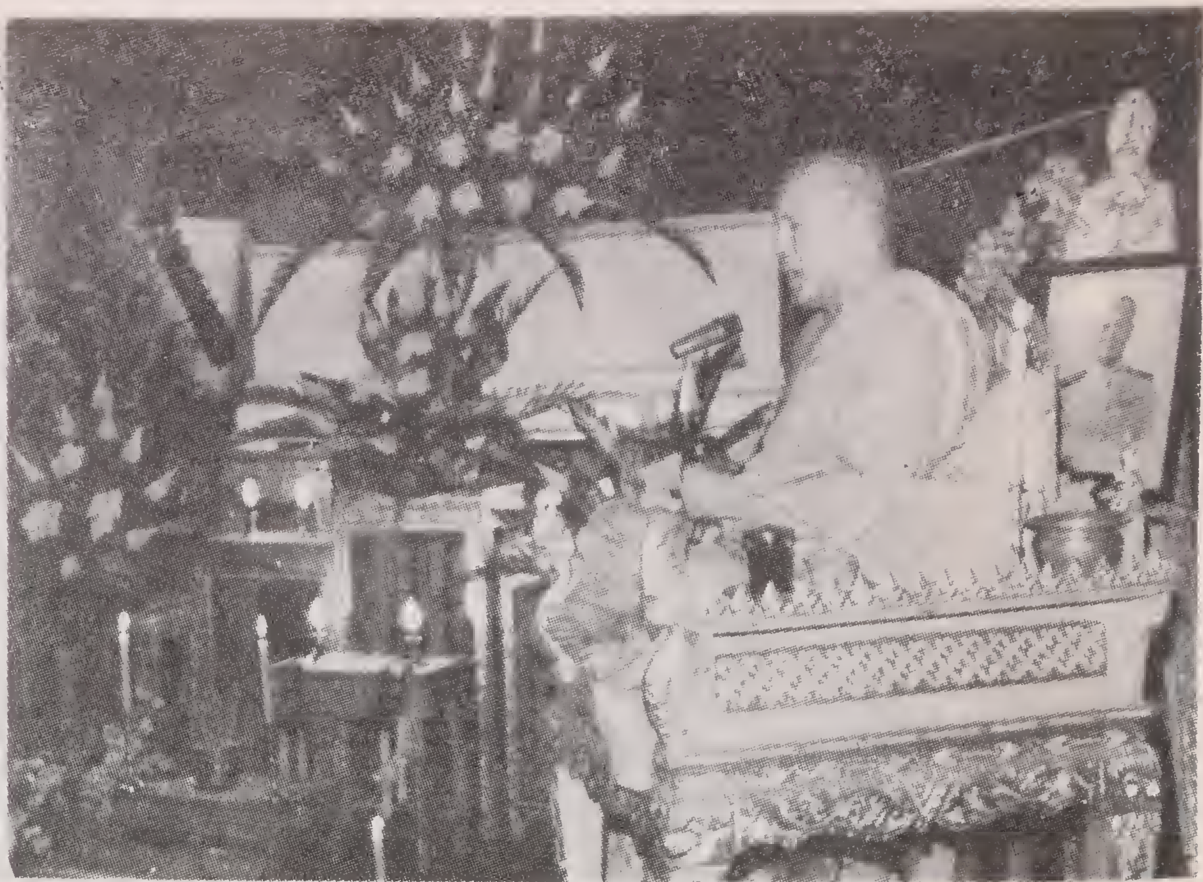
พันเอก สนอง บุญญานิตย์ กับการกุศล
ซึ่งปฏิบัติอยู่เป็นนิจ





บำเพ็ญกุศล และบรรจุศพ พันเอก สนอง บุญญานิตย์



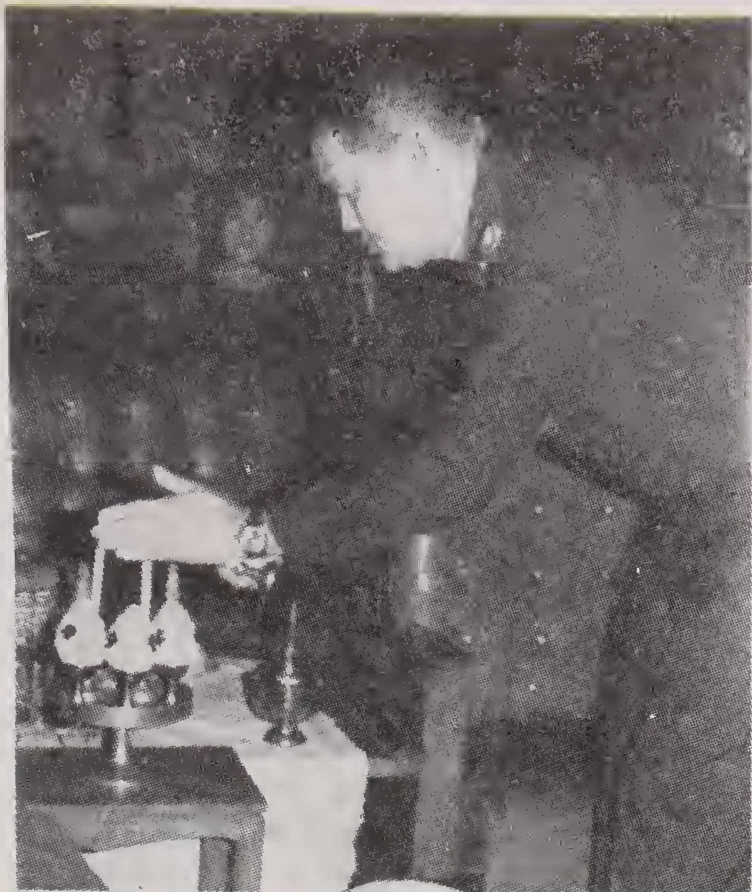








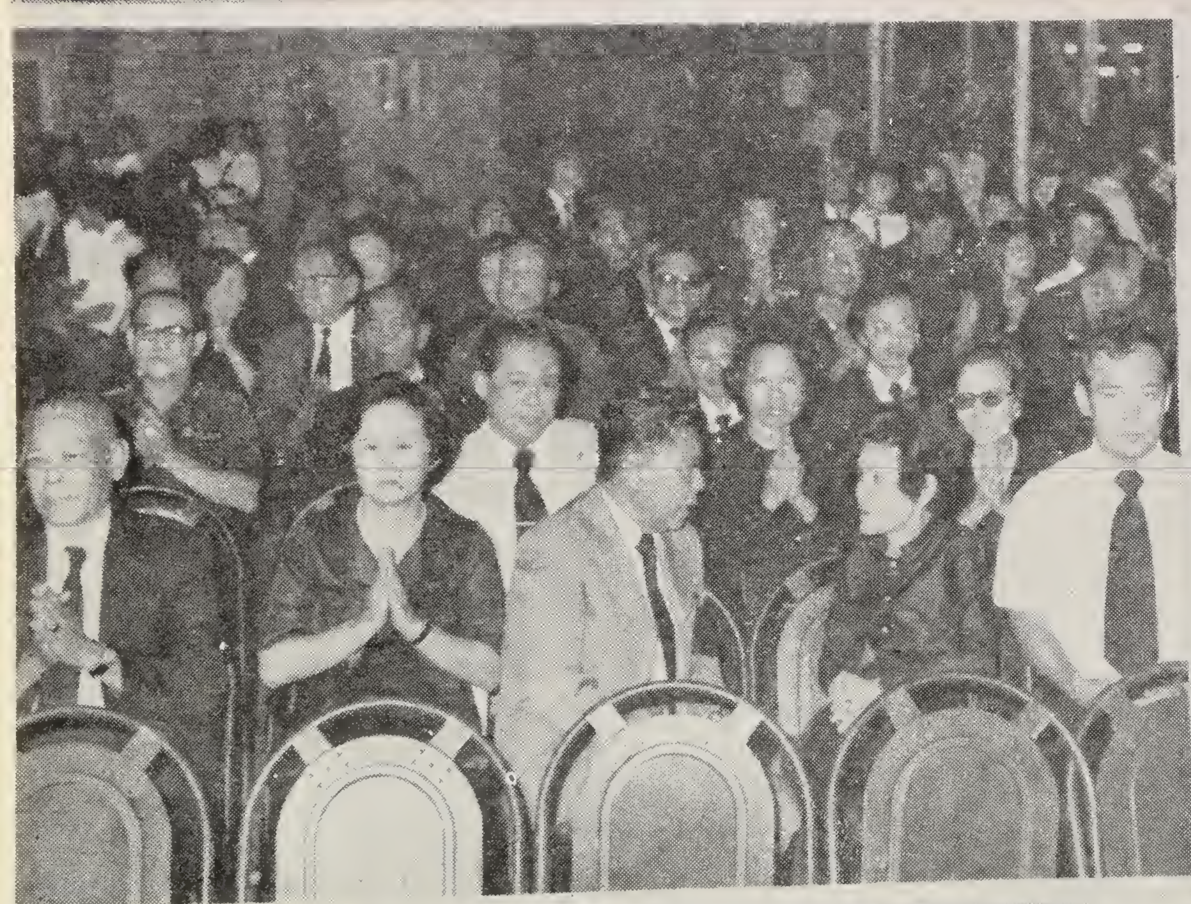


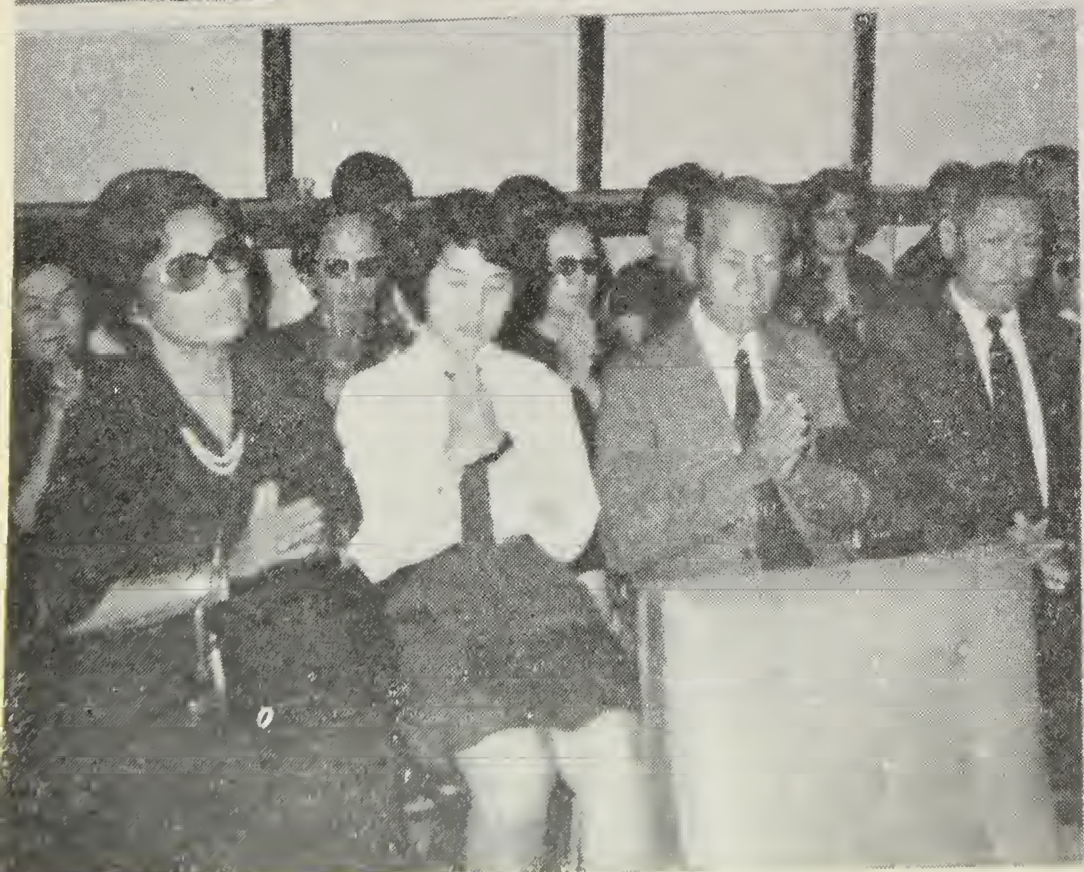
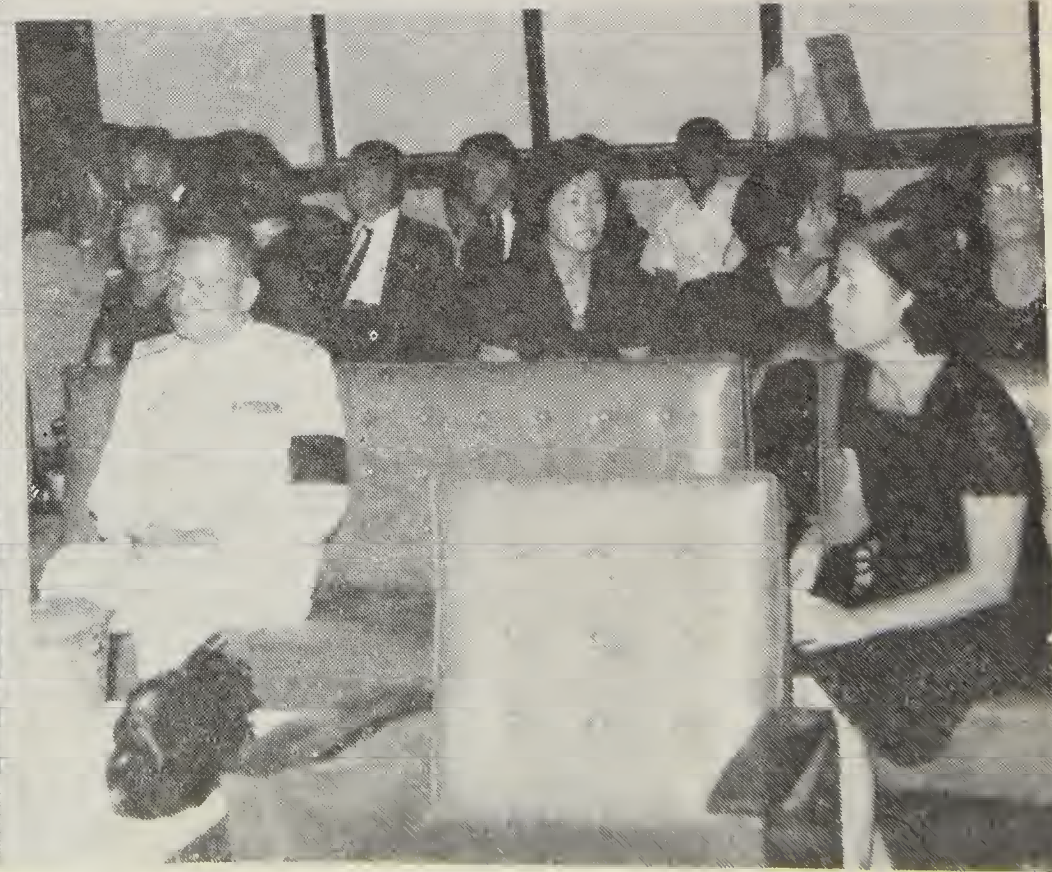






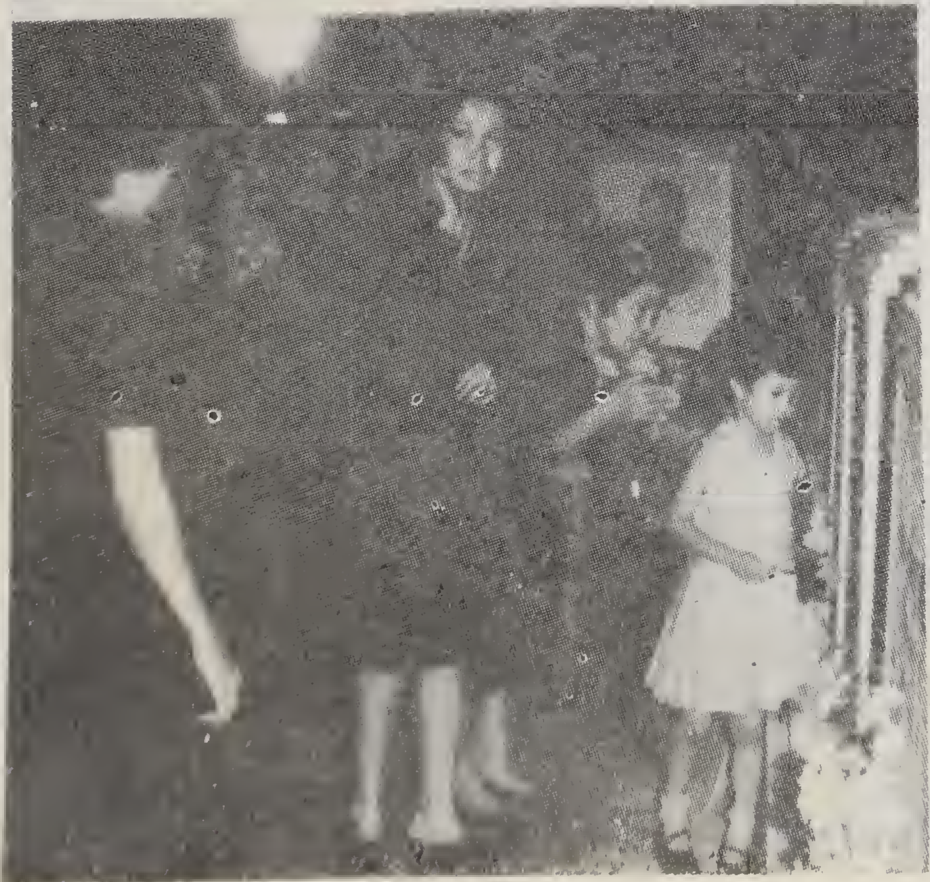
















# คำไว้อาลัย

แด่

## พันเอก สนอง บุญญานิตย์

---

พันเอก สนอง บุญญานิตย์ เป็นเพื่อนรุ่นเดียวกับข้าพเจ้า สำเร็จการศึกษาจากโรงเรียนนายร้อยพระจุลจอมเกล้าเมื่อปี ๒๔๘๓ และรับราชการในเหล่าทหารสื่อสารมาโดยตลอด พันเอก สนอง บุญญานิตย์ เป็นผู้ที่มีความสนใจศึกษาหาความรู้เพิ่มเติมอยู่ตลอดเวลา จึงมีความรู้ความสามารถสูง โดยเฉพาะมีความรู้ทางด้านโทรทัศน์และอีเลคโทรนิคส์เป็นพิเศษ ด้วยเหตุนี้จึงเป็นผู้หนึ่งที่มีส่วนในการก่อตั้งสถานีโทรทัศน์กองทัพบก และได้ร่วมในการดำเนินงาน ให้กิจการโทรทัศน์กองทัพบก มีความเจริญก้าวหน้าเป็นปึกแผ่นมาจนทุกวันนี้

ในด้านกรมการทหารสื่อสาร พันเอก สนอง บุญญานิตย์ ก็ได้ใช้ความรู้ความสามารถบุกเบิก ปรับปรุง และพัฒนางานด้านวิทยุสื่อสารให้ใช้เป็นประโยชน์แก่ทางราชการทหาร ทั้งในยามปกติและในยามสงครามได้อย่างมีประสิทธิภาพ นับว่า พันเอก สนอง บุญญานิตย์ เป็นนายทหารที่มีคุณค่าผู้หนึ่งของกองทัพบก

โดยที่ พันเอก สนอง บุญญานิตย์ เป็นบุคคลที่มีอัธยาศัยสุภาพอ่อนโยนโอบอ้อมอารี รักหมู่รักคณะ และเป็นคนเสมอต้นเสมอปลาย จึงเป็นที่รักใคร่ของผู้บังคับบัญชาและผู้ใต้บังคับบัญชาตลอดจนผู้ร่วมงานและมิตรสหายทุกคน ฉะนั้น การที่ พันเอก สนอง บุญญานิตย์ ได้ถึงแก่กรรมอย่างกะทันหัน จึงทำให้ข้าพเจ้าและเพื่อนร่วมรุ่นตลอดจนเพื่อนทหารในกองทัพบกทุกคน รู้สึกเสียใจและเสียดายเป็นอย่างยิ่งที่ต้องขาดนายทหารผู้ซึ่งยังสามารถทำคุณประโยชน์ให้แก่กองทัพบกและประเทศชาติไปอีกคนหนึ่ง

ขออำนาจแห่งคุณความดีที่ พันเอก สนอง บุญญานิตย์ ได้ประกอบไว้รวมทั้ง อานุภาพกุศลบุญราศี ที่ครอบครัวและบรรดาญาติมิตรได้ร่วมกันบำเพ็ญอุทิศให้จงเป็น พลวปัจจัยอำนวยให้ดวงวิญญาณของ พันเอก สนอง บุญญานิตย์ ประสบเกษมสุขตาม ควรแก่คติวิสัยในสัมปรายภพทุกประการ.

**พลเอก ส. ณ นคร**

**( เสริม ณ นคร )**

# คำไว้อาลัย

ของ

# เจ้ากรมการทหารสื่อสาร

พันเอก สนอง บุญญานิตย์ ได้เกิดมาเพื่อเป็นนายทหารสื่อสารโดยแท้จริง ในทางสมองเต็มไปด้วยเรื่องไฟฟ้า – อิเลคทรอนิคส์ และไฟฟ้าเคมี นับตั้งแต่ได้รับยศ ว่าที่ร้อยตรี จนกระทั่งเป็น พันเอกพิเศษ งานของท่านผู้นี้เกี่ยวพันอยู่กับ เรื่องแบตเตอรี่ แห้ง และแบตเตอรี่น้ำ โดยวิชาไฟฟ้า – เคมี เรื่องการซ่อมและการใช้เครื่องวิทยุต่าง ๆ ตลอดจน อุปกรณ์โทรทัศน์ โดยวิชาไฟฟ้า – อิเลคทรอนิคส์ แม้แต่การใช้จ่ายเงินทองส่วนตัว พันเอก สนอง ฯ ทุ่มเทไปในเรื่องหนังสือ ตำรา และชิ้นส่วนวิทยุ ไม่เหลวไหลในเรื่องอื่นแม้แต่ในการบำรุงร่างกายตนเองก็ไม่สู้เอาใจใส่ จนสังขารร่วงโรย และต้องลาจากภรรยา บุตร มิตรสหายไปอย่างไม่มีวันกลับ

กรมการทหารสื่อสาร รู้สึกซาบซึ้งใน ผลงานที่ พันเอก สนอง บุญญานิตย์ ได้กระทำมาแล้วด้วยความตั้งใจ ทั้งในงานของกรมการทหารสื่อสาร และงานของสถานีโทรทัศน์กองทัพบก พวกเรามีความอาลัยในการจากไปแม้จะในวัยใกล้เกษียณอายุก็ตาม ขอให้ดวงวิญญาณของ พันเอก สนอง บุญญานิตย์ จงไปสู่สุคติเทอญ.

**พลตรี พงศ์ เภกะนันทน์**

(พงศ์ เภกะนันทน์)

เจ้ากรมการทหารสื่อสาร

# คำไว้อาลัย

## พ.อ. สนอง บุญญานิตย์

การถึงแก่กรรมโดยกะทันหันของคุณสนอง บุญญานิตย์ ทำให้หลายท่านที่รู้จักและคุ้นเคยกับคุณสนองเศร้าสลดใจ เพราะวัยของคุณสนองยังอยู่ในระยะที่จะทำประโยชน์ให้แก่สังคมและประเทศชาติได้อีกมาก คุณสนองเป็นนักเรียนเทคนิคทหารบกรุ่นที่ ๔ ซึ่งทุกคนในรุ่นนี้ยังอยู่ในราชการและเป็นรุ่นที่กำลังเจริญรุ่งเรืองที่สุดในระยะนี้ คุณสนองเป็นผู้รักวิชาทางเทคนิคเป็นชีวิตจิตใจ ได้ทุ่มเทกำลังความสามารถในวิทยาการทางสื่อสารมาตลอดชีวิตราชการ ได้ไปศึกษาวิชานี้ในประเทศอังกฤษหลายปี และเมื่อกลับมารับราชการแล้วได้ไปดูงานในประเทศต่าง ๆ อยู่เสมอ ๆ ได้พยายามถ่ายทอดความรู้ใหม่ ๆ ให้รุ่นน้อง ๆ และผู้ใต้บังคับบัญชาตลอดมา จึงมีลูกศิษย์ลูกหาในกรมการทหารสื่อสารมากมาย

ชาวสื่อสารมีคุณลักษณะพิเศษอย่างหนึ่งคือ แม้จะอยู่ที่ใดก็ตาม เรามีความเป็นพี่และเป็นน้องอยู่ตลอดเวลา และทุกปี กรมการทหารสื่อสารจะเชิญให้ทุกคนได้มีโอกาสพบปะสังสรรค์กันครั้งหนึ่ง เพื่อระลึกถึงชีวิตในอดีต เป็นเวลากว่าสามสิบปีที่ผมคุณสนอง และครอบครัวรู้จักกันมา เห็นแต่คุณสนองได้พยายามประกอบแต่กรรมดีมาตลอดเวลา การจากไปของคุณสนองก่อนเวลาอันสมควรจึงเป็นที่เสียดายและอาลัยรักจากทุกคน แต่ความตายเป็นของธรรมดาไม่มีใครหลีกหนีไปได้ ด้วยอำนาจแห่งกุศลกรรมที่คุณสนองประกอบไว้ในขณะมีชีวิตอยู่ คงจะดลบันดาลให้คุณสนองไปสถิตในสุคติวิสัย ในสัมปรายภพอย่างแน่นอน

**พล.ต.ต. ชวน เปี่ยมสมบูรณ์**

# พ.อ. สนอง บุญญานิตย์ เพื่อนรัก

ในบรรดาคนดีของนักเรียนเทคนิคทหารบกรุ่นที่ ๔ มี พ.อ. สนอง บุญญานิตย์ อยู่ด้วยคนหนึ่ง สนองมีคุณธรรมหลายอย่างหลายประการที่ควรสรรเสริญ เช่นเป็นผู้ที่ไม่อาฆาตเคียดแค้นใคร มีความหวังดีต่อผู้อื่นไม่ว่าจะเป็นเพื่อนหรือไม่เป็น เป็นผู้ที่ยึดมั่นในพระพุทธศาสนาอย่างแท้จริง ตนเองไม่เป็นคนฟุ่มเฟือย แต่เรื่องการทำบุญกุศลแล้วยินดีบริจาคอย่างเต็มอกเต็มใจเสมอ เพื่อนหรือผู้ใต้บังคับบัญชาคนใดมีเรื่องเดือดร้อน สนองจะยื่นมือเข้าช่วยเหลือทันที

คุณธรรมทั้งหลายที่ พ.อ. สนอง บุญญานิตย์ ได้ประพฤติปฏิบัติอยู่เป็นประจำนั้น มีอยู่ข้อหนึ่งที่ประทับใจเพื่อนร่วมรุ่นอย่างไม่มีวันลืมได้แก่ทาน ทานที่ว่านี้ได้แก่วิชาทาน สนองเป็นคนเรียนเก่ง เมื่อเพื่อนคนใดสงสัยในวิชาใด สนองจะอธิบายอย่างยืดยาวจนเข้าใจแจ่มแจ้ง คำพูดที่สนองติดปากอยู่ก็คือ "เข้าใจไหมล่ะ" จนกระทั่งเพื่อน ๆ ให้สมยาว่า "ติวเตอร์" ๔๐ ปีให้หลังสนองก็ยังเป็นติวเตอร์ของเพื่อนอยู่อย่างไม่มีวันลืม

คนเราที่มีอายุยืนยาวจนเกือบครบห้ารอบ ย่อมต้องประกอบกรรมดีกรรมชั่วไว้บ้างไม่มากก็น้อย สนองได้ประกอบแต่กรรมดีไว้เกือบทั้งหมด กรรมชั่วเกือบจะหาไม่ได้เลย เมื่อเป็นเช่นนี้ทุกคนย่อมเชื่อแน่ว่ากรรมดีที่ พ.อ. สนอง บุญญานิตย์ ได้ประกอบไว้ตลอดชีวิต ย่อมตอบสนองให้ประสบแต่ความสุขในสัมปรายภพ และส่งผลในความสุขต่อไปทุกชาติ

**พ.อ. ถาวร ช่วยประสิทธิ์**

# แด่ พันเอก สนอง บุญญานิตย์

พ.อ. สนอง บุญญานิตย์ เป็นคนดี จึงเป็นที่รักใคร่ของ บุตร ภรรยา ญาติ มิตรสหาย ศิษย์ ตลอดจนผู้คุ้นเคยทั้งหลาย เป็นผู้มีความรู้ดีมากในทางเทคนิค และมีนิสัยเป็นช่างด้วย เมื่อมาด่วนถึงแก่กรรมเสียแต่ในวัยอันยังไม่สมควร จึงเป็นที่เสียดายและอาลัยเป็นอย่างมากทั่วกัน และที่น่าเสียดายมากที่สุดก็คือ ประโยชน์ที่ประเทศชาติพึงจะได้รับในด้านทางเทคนิคจากผู้วายชนม์นี้

ด้วยอำนาจกุศลกรรมที่ พ.อ. สนอง ได้บำเพ็ญไว้ในระหว่างมีชีวิตกับที่ได้รับอุทิศจากบรรดาญาติ มิตร ศิษย์ และผู้คุ้นเคยทั้งหลายร่วมกัน จงเป็นพลังส่งให้วิญญาณของผู้ล่วงลับได้เสวยสุขตามสมควรแก่คติวิสัย ในสัมปรายภพเทอญ ฯ

**พ.อ. ชั้น ศุกรเจริญ**

# อาลัย

ตามธรรมดาคุณสนองเธอเป็นคนแข็งแรง ไม่เคยเจ็บป่วย นอกจากเป็นหวัดแพ้อากาศบ้างเท่านั้น และในปี ๒๕๑๗ ดิฉันเห็นว่าบิดาและน้องชายของเธอถึงแก่กรรมด้วยโรคความดันโลหิตสูง จึงได้เชิญ นายแพทย์วิชิต เลี่ยมทอง ผู้เป็นหลานชายมาตรวจและพบว่ามีความดันโลหิตสูงเล็กน้อย หมอได้ให้ยาและเริ่มลดอาหาร

ต่อมาเธอได้เดินทางไปราชการต่างประเทศ และป่วยกะทันหัน ณ ประเทศอังกฤษ ได้พักรักษาตัวอยู่ที่นั่นในราวสามสัปดาห์ จึงได้เดินทางกลับประเทศไทย เข้าตรวจรักษาในโรงพยาบาลประสาท อาการดีขึ้นโดยลำดับ เดินได้เกือบปกติ

ในวันที่ ๑๒ ธันวาคม ๒๕๑๙ เธอล้มป่วยกะทันหัน ดิฉันและลูก ๆ ได้นำส่งโรงพยาบาล อาการในขั้นแรกไม่หนักหนาอะไร เธอยังพูดได้ เป็นแต่แขนและเท้าข้างซ้ายยกไม่ได้ ในตอนเย็นเธอกลับมีอาการอาเจียนและหมดสติ เกิดช็อคหัวใจหยุดเต้นในตอนดึกของวันนั้น แพทย์หญิง อรพินท์ บุญญานิตย์ บุตรสาวได้ทำการนวดหัวใจ แต่กล้ามเนื้อหัวใจทำงานแล้ว เธอกลับหายใจเองไม่ได้ ต้องใช้เครื่องช่วยหายใจตลอดเวลา และได้ถึงแก่กรรมอย่างสงบในเช้าวันที่ ๑๕ ธันวาคม ๒๕๑๙

ตลอดระยะเวลาสามสิบกว่าปีที่ได้ร่วมชีวิตกันมา คุณสนองเธอเป็นผู้ไม่ประมาท เป็นห่วงครอบครัวและการศึกษาของลูก ๆ เธอไม่ใช้จ่ายฟุ่มเฟือย เธอบอกว่าชีวิตของคนเรานั้นประมาทไม่ได้ หากเธอเป็นอะไรไปกะทันหัน ครอบครัวจะลำบากมาก เพราะฉะนั้นเธอจะต้องสร้างหลักฐานให้กับครอบครัวเสียก่อน และเธอก็ได้ทำสมอย่างที่ได้ตั้งใจไว้ ครอบครัวมีหลักฐานและลูก ๆ ก็ได้สำเร็จการศึกษา ได้ไปศึกษาต่อยังต่างประเทศ

การจากไปอย่างกะทันหันของเธอ ดิฉันและลูก ๆ เสียใจเป็นอย่างยิ่ง อีกสองปีเธอก็จะปลดเกษียณแล้ว เราคิดกันไว้ว่าจะพักผ่อนเสียทีและจะเดินทางไปท่องเที่ยวรอบโลกด้วยกัน เธอก็มาจากไปเสียก่อน ดิฉันก็ได้แต่ทำบุญอธิษฐานขอให้วิญญาณของเธอไปสู่สุคติ

ดิฉันกราบขอบพระคุณท่านผู้ใหญ่ บรรดาญาติ – มิตร และผู้มีเกียรติที่ได้กรุณาสละเวลามาร่วมในพิธีพระราชทานเพลิงศพ พันเอก สนอง บุญญานิตย์ เป็นเกียรติแด่ผู้วายชนม์

อนึ่ง เงินที่บรรดาญาติ – มิตร ได้ช่วยเพื่อร่วมการกุศลในครั้งนี้ ดิฉันได้รวบรวมนำไปสมทบสร้างอาคารเรียนโรงเรียนคลองทางหลวง ตำบลท่ากระชับ อำเภอนครชัยศรี จังหวัดนครปฐม เพื่ออุทิศส่วนกุศลแด่ พันเอก สนอง บุญญานิตย์ และขอให้ญาติมิตร จงได้รับส่วนกุศลนี้เป็นประโยชน์สุขของท่านด้วย

**ประดับ บุญญานิตย์**

# ปาฐกถาธรรม

โดย

## พระราชนันทมุนี

# เรื่อง ศีล - เป็นความสุขพิเศษ

ณ โรงเรียนพุทธธรรม วัดชลประทานรังสฤษฎ์ ปากเกร็ด นนทบุรี

**วันอาทิตย์ ที่ ๒๘ สิงหาคม พ.ศ. ๒๕๒๐**

ญาติโยมพุทธบริษัททั้งหลาย

ณ บัดนี้ถึงเวลาของการฟังธัมมะปาฐกถา อันเป็นหลักคำสอนในทางพระพุทธศาสนาแล้ว ขอให้ทุกท่านอยู่ในอาการสงบ ตั้งอกตั้งใจฟังด้วยดี เพื่อให้ได้ประโยชน์อันเกิดขึ้นจากการฟัง ตามสมควรแก่เวลา

วันอาทิตย์เป็นวันที่หยุดงานหยุดการ อันเป็นเรื่องที่เราจะต้องกระทำเป็นประจำ เพราะมนุษย์เราต้องกินอาหาร ต้องนุ่งห่ม ต้องมีที่อยู่อาศัย มีหยูกยาสำหรับแก้ไข้ ซึ่งเรียกว่า เป็นปัจจัยสี่สำหรับชีวิต สิ่งเหล่านี้จะได้มาก็โดยการทำงาน การทำงานจึงเป็นหน้าที่ในชีวิตประจำวัน พระพุทธเจ้าสอนให้เราทุกคนกระทำหลักกรรมในพระพุทธศาสนาก็คือ สอนเรื่องการกระทำนั่นเอง ให้ทุกคนทำหน้าที่ของตนของตน ตามฐานะที่ตนมีตนได้ เพื่อแสวงหาปัจจัยมาเลี้ยงชีวิต ปัจจัยที่เราหามาเลี้ยงชีวิตนั้น ต้องเป็นไปในทางที่ถูกที่ชอบ คือไม่เป็นการเบียดเบียนใคร ๆ ให้เกิดความทุกข์ความเดือดร้อน สิ่งใดที่เราได้มาโดยไม่ทำให้ใครเกิดความทุกข์ความเดือดร้อน สิ่งนั้นเรียกว่า เป็นสิ่งที่ชอบ ได้มาแล้วเราก็สบายใจ แต่ถ้าเราได้สิ่งนั้นมาโดยทางที่ทำให้คนอื่นเกิดความทุกข์ความเดือดร้อน ไม่ว่าในแง่ใด สิ่งที่ได้มานั้นก็สร้างความทุกข์แก่เราเหมือนกัน เพราะฉะนั้น การปฏิบัติงานในชีวิตประจำวัน จึงต้องทำในทางที่สุจริต ไม่เป็นการผิดต่อกฎหมายและศีลธรรม อันจะสร้างความทุกข์ความเดือดร้อนแก่ผู้อื่น

ในการปฏิบัติงานนั้น ก็ต้องมีความเหน็ดเหนื่อยบ้างเป็นธรรมดา เพราะว่าร่างกายที่เราใช้มันก็ต้องเหนื่อย เมื่อเหนื่อยก็ต้องมีการพักผ่อนเสียบ้าง เพื่อจะได้มีกำลังสำหรับปฏิบัติหน้าที่ต่อไป การพักผ่อนในทางร่างกายนั้น เป็นเรื่องง่ายไม่ลำบากอะไร เพียงแต่เราไปหลับไปนอนเสียก็หายเหนื่อย แต่ว่าบางทีมันไม่เหนื่อยแต่เพียงร่างกายเหนื่อยใจด้วย ความเหนื่อยทางจิตใจเป็นความเหนื่อยที่รุนแรง มากกว่าความเหนื่อยทางร่างกาย คนเราบางทีก็นอนไม่หลับ ทั้งคืนนอนไม่หลับหรือหลับลงไปนิดหน่อยตามความต้องการของร่างกาย แล้วก็ตื่นขึ้นมีอาการหมกมุ่นครุ่นคิดในเรื่องอะไรต่าง ๆ อันเป็นปัญหาของชีวิตอยู่ตลอดเวลา อันนี้แหละ ทำให้เกิดความเหนื่อยทางจิตใจ ความเหนื่อยทางจิตใจนั้นเป็นความทุกข์ ความเหนื่อยทางกายนั้นมันก็ทุกข์นิดหน่อยแต่แก้ง่าย คือพักผ่อนแล้วก็หายทุกข์ไปได้ แต่ความเหนื่อยทางใจนั้นเป็นเรื่องที่ติดอยู่ในใจของเราตลอดเวลา ถ้าไม่รู้จักปล่อยไม่รู้จักวาง ความทุกข์นั้นก็จะมีมากขึ้นไม่รู้จักจบรู้จักสิ้น เพราะฉะนั้นในทางหลักพระศาสนาจึงให้เราหยุดพักทั้งกายทั้งใจ

การหยุดพัก ทางกายก็คือการหยุดการหยุดงานเสียบ้าง ความจริงในรอบเจ็ดวันเขาบัญญัติวันหยุดไว้ทั้งนั้น คือเจ็ดวันก็หยุดงานกันเสียวันหนึ่ง เช่นหยุดในวันอาทิตย์ สมัยก่อนเราหยุดงานในวันพระ แต่ว่าสมัยนี้มันไม่สะดวกเพราะติดต่อกับโลกภายนอก ชาวโลกทั่วไปเขาหยุดกันในวันอาทิตย์เราจะไปหยุดในวันพระ วันเราหยุดเขาไม่หยุด วันเขาหยุดเราไม่หยุด การติดต่อมันก็ไม่สะดวก เลยต้องหยุดให้มันเหมือนกับชาวโลกทั่ว ๆ ไป เรื่องนี้ไม่สู้สำคัญอะไรนัก จุดหมายก็เพื่อจะได้มีการพักผ่อนทางกาย และได้การพักผ่อนทางใจด้วย การพักผ่อนทางกายนั้นทำที่บ้านก็ได้ เพราะว่ามีที่หลับนอนสะดวกสบาย แต่ว่าการพักผ่อนทางใจนั้น เราจะทำที่บ้านอาจจะไม่สะดวก ไม่สะดวกเพราะเรื่องอะไร ก็เพราะว่ามันมีอารมณ์ มีเครื่องกระทบจิตใจ ทำให้ครุ่นคิดอยู่ตลอดเวลา จึงควรจะออกจากบ้านไปหาที่เงียบ ๆ เพื่อการพักผ่อน โดยมากเขามักจะแนะนำให้เราไปสู่ศาสนะสถาน เช่นชาวพุทธเรามาวัด พวกศาสนาอื่นเขาก็ไปตามสิ่งที่เขาควรเคารพบูชา

พวกเราชาวพุทธ ถือว่าการมาวัดเป็นการมาพักผ่อน หย่อนใจ ให้เกิดความหายเหนื่อยใจ จะได้พักผ่อนบ้างตามสมควรแก่ฐานะ ให้สังเกตว่าเวลาเราออกจากบ้านไป

ไหน ๆ รู้สึกว่าเขาใจสบายใจ เพราะฉะนั้น คนที่ไปเที่ยวจึงรู้สึกว่าสบายใจ การไปเที่ยวที่สบายใจนั้นเพราะอะไร ก็เพราะว่าได้มีการพักผ่อนทางใจ คือได้ปล่อยวางไปเสียบ้าง ไม่ยึดมั่นถือมั่นอยู่ในเรื่องอะไรต่าง ๆ มากเกินไป แต่ถ้าเราอยู่ในบ้านก็เกิดอารมณ์ ยึดมั่นถือมั่นในเรื่องอะไรต่าง ๆ อันเป็นเรื่องเกี่ยวกับตัวเรา เช่นยึดเรื่องงานเรื่องการ เรื่องครอบครัวเรื่องนั้นเรื่องนี้ล้วนแต่ว่าเป็นของหนักใจ เอามาใส่ไว้ในใจของเราตลอดเวลา ไม่ได้ปลดปล่อยตัวเอง ไม่ได้ทำใจให้มันว่างจากอารมณ์เหล่านั้นเสียบ้าง ก็มีแต่เรื่องหนักอกหนักใจ มีความทุกข์อยู่ตลอดเวลา จึงหาโอกาสไปเที่ยวพักผ่อน พอเราออกจากบ้านก็เหมือนกับเราปลงภาระลงไป อะไร ๆ ที่เคยเกี่ยวข้องมันก็ไม่มาเกี่ยวข้องกับเรา มันหายไป เพราะฉะนั้นคนที่ไปเที่ยวจึงรู้สึกสบายใจ เคล็ดลับของความสบายใจในการไปเที่ยวมันอยู่ตรงไหน ก็อยู่ตรงที่จิตมันว่างจากอารมณ์นั่นเอง แต่ถ้าเราอยู่บ้านจิตมันไม่ว่างจากอารมณ์ประเภทต่าง ๆ มีเรื่องทำให้ขุ่นข้องหมองใจ ทำให้เกิดความทุกข์อยู่ตลอดเวลา แต่ถ้าเราไปพักผ่อนเสีย เรื่องนั้นมันก็เบาไป

เพราะฉะนั้น คนที่มีความทุกข์ทางใจจึงควรจะได้มีการพักผ่อนเสียบ้าง อย่างน้อยวันอาทิตย์เราหยุดงานหยุดการ ก็มาพักตามวัดวาอาราม มาฟังคำเทศนาจากพระ นั่งพักที่ใดที่หนึ่งตามความสบาย ปล่อยวางงานยุ่ง ๆ ไว้เบื้องหลัง ค่อยไปจัดการกับมันต่อไป อันนี้จะช่วยให้ได้มีการพักผ่อนทางใจ ความเหนื่อยใจก็จะหายไป คนเราถ้าไม่มีความเหนื่อยทางจิตใจแล้ว ก็นับว่ามีความสุข แต่ถ้ามีความเหนื่อยทางใจ แม้จะมีอะไรอื่นเป็นเครื่องประกอบทางกาย เช่นว่าเครื่องใช้ไม้สอยประเภทต่าง ๆ อันช่วยให้เราได้รับความสะดวก มันก็ไม่สะดวกทางใจ มีความขัดข้องขุ่นหมองอยู่ในใจตลอดเวลา แต่ถ้าเราได้พักใจจริง ๆ แล้ว ก็เกิดความสบายใจ อันนี้เป็นเรื่องที่ควรกระทำ แม้ว่าเราจะมีงานมีการที่จะต้องกระทำอยู่ในชีวิตประจำวัน ก็ต้องมีการหยุดพักเสียบ้าง ไม่ใช่ว่ากระทำกันตลอดเวลาทุกวัน ๆ อย่างนั้นมันก็มากเกินไป แต่ควรจะได้มีการพักผ่อน นายงานก็ควรจะได้พักผ่อน ลูกจ้างก็ควรจะได้พักผ่อน ถ้าหมกมุ่นอยู่กับการงานมากเกินไป มันก็เหนื่อยทั้งกายทั้งใจ อันเป็นเรื่องปัญหา เพราะฉะนั้น จึงควรจะได้มีการหยุดพัก ในบางประเทศเขาออกกฎหมายบังคับ ให้คนหยุดพักจากงาน เช่นวันอาทิตย์วันเสาร์เขาให้หยุดหมดเลย

ปิดร้านหมดไม่มีการค้าการขาย ในเมืองเงียบเหงาไม่มีรถยนต์วิ่งขวักไขว่ไม่มีการจราจรที่แน่นอัดต่างคนต่างก็หยุดพักอยู่กับบ้าน ถ้าไม่อยู่บ้านก็ไปเที่ยวนอกบ้านนอกเมือง ไปในที่ที่มีอากาศโปร่ง ๆ เย็นเงียบ ๆ ในทุ่งในป่าตามที่สาธารณะสถาน เพื่อหาความสบายทางกายทางใจ อันนี้เป็นเรื่องที่ในประเทศต่าง ๆ เขาทำกันอยู่ทั่ว ๆ ไป

ในเมืองไทยเรานั้น ยังไม่มีระเบียบหยุดงานอย่างนั้น เช่นวันอาทิตย์วันเสาร์ในตลาดก็คนยังเต็ม ถ้าไปดูตามย่านการค้าราชประสงค์ หรือตามที่ต่าง ๆ ในวันเสาร์คนจะมากกว่าปกติ เพราะจะไปซื้อของกันเป็นการใหญ่ วันนั้นเดินทางกับรถผ่านมาทางราชประสงค์ แถวไดมารูมันติดมากเหลือเกิน บอกว่านี่วันหยุดงานทำไมมันติดมากอย่างนี้ คือหยุดงานอื่นแล้วก็มาซื้อของในวันนั้น ไปกันเป็นการใหญ่ เลยรถติด จราจรไม่สะดวก อันนี้ ก็เพราะร้านไม่ปิด ถ้าหากว่าร้านเหล่านั้นปิดกันเสียบ้างในวันเสาร์วันอาทิตย์ หยุดงานหยุดการ คนงานก็ได้พัก พักผ่อน อารมณ์หงุดหงิดมันก็น้อยลงไป คนเราถ้าทำงานตลอดเวลา ไม่มีการหยุดพัก ใจคอมันไม่สบายจะมีอารมณ์เสียเกิดขึ้น การกระทำอะไรก็จะไม่เรียบร้อย ไม่ต้องอะไรหรอก เช่นคนรับใช้เรา ถ้าไม่มีการหยุดเลยมันก็เหนื่อยใจเหมือนกัน จึงต้องให้เขาหยุดพักเสียบ้าง เพื่อให้จิตใจเขาได้สบาย ทีนี้คนใช้หยุด นายก็ต้องหยุดด้วย หยุดด้วยกันทั้งสองฝ่าย เป็นการพักผ่อน เช่นวันเสาร์เราจะทำงานสักครึ่งวันหนึ่ง วันอาทิตย์ก็หยุดมันเสียเลย หยุดแล้วก็ออกไปพักผ่อนเที่ยวเตร่หาความสบายทางใจ

การสบายทางใจนั้นควรจะไปหาที่เงียบ ๆ นั่งพักให้เป็นตัวเองเสียบ้าง คนเราโดยมากไม่ค่อยมีโอกาสเป็นตัวเอง คือมันมีตัวอื่นเข้ามาอยู่ในใจจนเต็มไปหมด เช่นเรื่องงานเรื่องการเรื่องนั้นเรื่องนี้ ภาระร้อยแปดเข้ามาสุมอยู่ในใจของเรา จนกระทั่งว่ามันแน่นไปหมด ถ้าพูดตามภาษานักเขียนก็ว่า หัวใจสี่ห้องไม่มีว่างเลย มันมีแต่รุงรังไปทั้งนั้น ภาระเอาไปใส่เข้า เหมือนกับว่าโกดังเก็บของอย่างนั้นแหละ เก็บอารมณ์อะไรไว้เยอะแยะเลยไม่สบายใจ มีความทุกข์ทางใจ แล้วก็มีปัญหามากมาย เพราะฉะนั้น ก็จะสังเกตได้ว่าคนที่หมกมุ่นกับการงานมากเกินไป อายุไม่ยืนเท่าใด เพราะไม่ได้พักผ่อนเลย ประสาทเคร่งเครียดต้องทำงานทำการอยู่ตลอดเวลา เลยไม่มีการพักผ่อน จริงอยู่งานเป็นสิ่งจำเป็น

สำหรับชีวิตแต่ว่าเราก็ควรจะทำแต่พอประมาณ ควรจะมีการพักผ่อนบ้างตามโอกาส คนบางคนไม่ได้พักผ่อนเลย อย่างนี้ก็แย่ชีวิตลำบาก เรื่องนี้ก็เป็นเรื่องสำคัญอยู่เหมือนกันสำหรับในชีวิตประจำวันของเราทั้งหลาย เพราะสิ่งทั้งหลายมันก็มีการหยุดพัก อย่าว่าแต่คนเลย แม้แต่สัตว์เดรัจฉานมันก็หยุดพัก เช่นว่าตอนเที่ยงเราจะเห็นว่าสิ่งทั้งหลายมันสงบ ลองสังเกตดูลมก็ไม่พัด นกก็ไม่เคลื่อนไหว ต้นไม้ก็ไม่มีกิ่งก้านไหวไปตามกระแสลม เพราะลมไม่มี มันก็หยุดนิ่ง เราจะเห็นว่าเที่ยง นี่เป็นเวลาหยุดนิ่งในตอนกลางวัน ถ้าสังเกตจะเป็นอย่างนั้น

กลางคืนก็เหมือนกัน พอตอนดึกสงัดสิ่งทั้งหลายมันหยุดหมด สัตว์เดรัจฉานมันก็นอน นกก็นอนพัก แต่ก็มีสัตว์บางประเภทที่ว่า มีธรรมชาติมันมาอย่างนั้น คือมันพักกลางวันแต่ทำงานกลางคืน มีเหมือนกัน สัตว์เลื้อยคลานหากินกลางคืนก็มี นกประเภทหากินกลางคืนก็มี แต่พวกที่หากินกลางวันนั้น ล้วนแต่พักผ่อนกันทั้งนั้น ทำไมจึงต้องพักผ่อนเพราะมันเหน็ดเหนื่อยทางกาย สัตว์เดรัจฉานมันก็คงมีเรื่องเหนื่อยใจเพราะธรรมชาติของสัตว์ไม่มีความยึดมั่นถือมั่นในเรื่องอะไรต่าง ๆ มนุษย์เรานี้เป็นผู้ฉลาดกว่าสัตว์เดรัจฉาน เรามักพูดว่ามนุษย์เป็นสัตว์ประเสริฐ เจริญกว่าสัตว์เดรัจฉาน แต่ถ้าพูดกันถึงเรื่องความทุกข์ร้อนทางจิตใจ ถ้าสัตว์เดรัจฉานมันหัวเราะได้มันหัวเราะมนุษย์เอาบ้างแล้ว มนุษย์ที่นั่งกลุ้มใจนั่งเป็นทุกข์ นั่งไม่สบายใจ สุนัขในบ้านถ้ามันหัวเราะได้มันหัวเราะเอาแล้ว มันว่า ทำไมนายนั่งเป็นทุกข์อย่างนั้น ทำไมจึงกลุ้มใจอย่างนั้น ไม่เห็นอะไรน่ากลุ้มใจ สุนัขเลี้ยงถ้ามันพูดได้มันจะพูดอย่างนั้น หรือนกที่เราเลี้ยงไว้ในกรงแล้ว เราไปหยอกมันเล่น ถ้ามันพูดได้มันก็พูดหัวเราะเยาะเอาบ้างเหมือนกัน หัวเราะมนุษย์ว่าไม่เข้าเรื่อง ไม่รู้จักปล่อยไม่รู้จักวาง อย่างนี้ก็เป็นเรื่องที่น่าพิจารณา เป็นเครื่องเตือนจิตสะกิดใจให้เห็นว่า ต้องมีการกระทำอะไรเป็นเครื่องพักผ่อนทั้งกายทั้งใจเสียบ้าง

ทีนี้ การพักผ่อนทางใจที่ดีนั้นก็ต้องหันเข้าหาความสงบใจ มาวัดนี่แหละดีที่สุดแล้ว เพราะว่าวัดไม่มีเครื่องยั่วกิเลส ไม่มีเครื่องก่อให้เกิดความรำคาญ มันมีแต่ธรรมชาติที่บริสุทธิ์สะอาด ราบรื่นเรียบร้อย เรามองไปที่ไหนจิตใจก็สบาย มองต้นไม้มองใบไม้มองสนามหญ้าบริเวณต่าง ๆ ล้วนแต่เป็นความสงบเงียบ สมมติว่า เราไปนั่งอยู่คนเดียว

ในที่เงียบ ๆ อย่างนั้น เราจะรู้สึกว่ามันเป็นตัวเองขึ้นมา จะมีความสุขทางใจ เป็นความสุขทางใจ เป็นความสุขที่เกิดขึ้นจากความสงบ ความสุขที่เกิดจากความสงบนี้เป็นความสุขแท้ เพราะฉะนั้นพระผู้มีพระภาคท่านจึงตรัสว่า **นตฺถิ สนฺติ ปรํ สุขํ สุขอื่นยิ่งไปกว่าความสงบไม่มี** ความสงบใจนั่นแหละเป็นยอดแห่งความสุข เป็นความสุขราบเรียบคล้ายกับน้ำทะเลที่ไม่มีคลื่น ใครเคยไปหัวหิน บางแสน หรือที่ไหน ๆ เวลาลมมันสงบเงียบเราจะเห็นน้ำในทะเลว่ามันเรียบไม่มีคลื่น น้ำทะเลเรียบเวลานั้นมันสงบ ธรรมชาติเรียบร้อย ถ้าเราไปยืนอยู่ชายฝั่ง ชายหาด หายใจอากาศสดชื่น มองไปที่ไหนก็มีแต่ความสดชื่น ไม่มีอารมณ์ขุ่นมัวเศร้าหมอง เราก็รู้สึกว่าเป็นสุขทางใจ เพราะฉะนั้นคนบางคนจึงไปตากอากาศแถวหัวหินหรืออะไรต่าง ๆ แต่ว่าสมัยนี้ริมทะเลมันก็ไม่ค่อยเรียบร้อยเพราะว่าคนมันไปกันมาก แล้วคนนี้ถ้าไปมากแล้วมักจะถ่ายสิ่งโสโครกให้แปดเปื้อนบริเวณนั้น อย่างน้อยก็ทิ้งกระดาษใบตองสมัยนี้ใบตองไม่ค่อยมีแล้ว มีถุงพลาสติคไปแล้ว ก็เที่ยวทิ้งเพ่นพ่าน เต็มไปหมด ทั้งชายหาด มันไม่ลงทะเลมันไม่เอาเราทิ้งไปในทะเล ทะเลมันก็สาดมาจนถึงตลิ่ง ส่งคืนเจ้าของ เลยเปรอะเปื้อนไปหมดในบริเวณนั้น แล้วก็มีสิ่งอื่นอีก ซึ่งแสดงความไม่สะอาดด้วยประการต่าง ๆ แต่ถ้าเราไปในที่ที่เขาจัดไว้เพื่อเป็นประโยชน์แก่จิตวิญญาณโดยเฉพาะ เช่นวัดวาอาราม ที่ตกแต่งไว้ให้มันสะอาดปลูกต้นไม้ร่มไม้มีอะไรเป็นเครื่องประกอบนั้นก็เพื่อเป็นสถานที่รักษาโรคทางใจ ใครมีความทุกข์มีความเดือดร้อนใจ มีความไม่สบายด้วยปัญหาชีวิตเราก็มานั่งพักตามใต้ต้นไม้เหล่านั้น พยายามไปนั่งคนเดียว แล้วก็จะเกิดความสงบใจ แล้วก็จะได้คิดอะไร ๆ ให้มันทะลุปรุโปร่ง เพื่อแทงตลอดปัญหาชีวิตต่อไป สิ่งเหล่านี้มีประโยชน์แก่ชีวิต จึงควรจะช่วยกันจัดให้สถานที่โดยเฉพาะตามวัดให้เป็นสถานที่สะอาดร่มรื่น เพื่อให้คนที่มีความทุกข์ได้เข้ามาพักผ่อนนั่งสบายใจ แล้วก็จะได้เกิดความสุขในทางจิตใจต่อไป นั่นเป็นประการต้น เป็นเรื่องที่เราทำได้เป็นประการแรก แต่ว่าทำเพียงเท่านั้นมันก็ไม่พอเพราะว่าเราไม่เข้าไปถึงพื้นฐานแท้จริงของชีวิต

ฐานอันแท้จริงของชีวิตนั้นอยู่ที่ความคิดของเราซึ่งเรียกว่า จิต ของเรานั่นเอง จิตที่เป็นตัวการใหญ่ ที่สร้างอะไรขึ้นในชีวิตของเรา เราคิดอะไร เราก็เป็นอย่างนั้น ถ้า

เราคิดเรื่องให้เป็นสุข เราก็มีความสุขทางใจ ถ้าเราคิดเรื่องให้เป็นทุกข์ เราก็มีเรื่องทุกข์ทางใจ ถ้าคิดเรื่องให้ร้อนใจ เราก็นั่งร้อนใจ เผาลนตัวเองให้เร่าร้อนกระวนกระวายอยู่ตลอดเวลา สิ่งเหล่านี้มันเกิดจากความคิดของเรา ไม่ได้เกิดจากเรื่องอื่นเลย จึงต้องมีอุบาย เป็นเครื่องประคับประคองแนวความคิดของเรา ให้มันก้าวไปในทางที่ถูกที่ชอบ การควบคุมความคิดนี้เป็นเรื่องสำคัญที่จะต้องประพฤติปฏิบัติ เพราะฉะนั้นในทางศาสนาจึงชักจูงบริษัทในศาสนานั้น ๆ ให้เข้าไปฝึกฝนอบรมตนเองเพื่อสร้างฐานชีวิตให้มั่นคงไม่ง่อนแง่นคลอนแคลนด้วยเรื่องอะไร ๆ ที่มากระทบต่อไป วิธีนี้ท่านทำหลาย ๆ อย่าง เอาเฉพาะในพระพุทธศาสนาของเรานั้น เราก็มีวิธีการ เช่นว่าการรักษาศีลเป็นตัวอย่างดังที่พูดในวันก่อนว่า ชาวบ้านชาวเมืองทั่ว ๆ ไปนั้น ก็ควรจะอยู่ในกรอบคือศีลห้าเป็นหลักประจำใจตลอดเวลา นั่นเป็นเรื่องธรรมดาสามัญ ที่ต้องประพฤติปฏิบัติกันอยู่แล้ว เพียงเท่านั้นมันไม่พอ เพราะว่าฐานทางจิตใจเพียงศีลห้ามันยังคุ้มอะไรไม่ได้เท่าใด ต้องให้สูงขึ้นไปกว่านั้น

เพราะฉะนั้นพระผู้มีพระภาคจึงบัญญัติศีล ประเภทหนึ่งเรียกว่า อุโบสถศีล หรือศีลแปด สำหรับผู้ที่จะไปปฏิบัติเป็นครั้งคราว พูดถึงเรื่องอุโบสถศีลหรือศีลแปดนี้ไม่ใช่เป็นข้อปฏิบัติประจำวันทุกวัน เพราะว่าในทุกวันนั้นเราต้องทำงาน ต้องหาเลี้ยงชีวิตจะไปประพฤติศีลอยู่อย่างนั้นมันก็ไม่สะดวก แต่ว่าในวันใดเป็นวันหยุดงานหยุดการ ไม่มีภาระมัดตัวมากเกินไป ท่านก็สอนให้รักษาอุโบสถเสียบ้าง การรักษาอุโบสถศีลนั้น ก็คือการเก็บตัวไปอยู่ในที่เงียบ ๆ เพื่อจะได้มีเวลาพิจารณาตัวเอง มองดูตัวเอง จะได้แก้ไขปรับปรุงตัวเองต่อไป อันนี้เป็นอุบายอันหนึ่ง ที่จะให้เกิดความมั่นคงทางจิตใจ จะได้มีชีวิตสดชื่นตามสมควรแก่ฐานะต่อไป ในสมัยโบราณ ก่อนพระพุทธเจ้าของเราประสูติตรัสรู้แล้วเที่ยวสอนธัมมะแก่ประชาชน เขาก็มีการปฏิบัติศีลวัตรอย่างนี้เหมือนกัน เช่นว่าในวันกลางเดือน วันเดือนดับ เขาก็ปลีกตัวออกจากบ้าน ไปนั่งสวดมนต์ภาวนา รับประทานอาหารแต่เพียงเล็กน้อย คือรับประทานแต่พออยู่ได้ แล้วก็อยู่อย่างง่าย ๆ เพื่อจะได้ให้จิตสงบตามสมควรแก่การปฏิบัติ เขาทำกันอยู่แล้วเหมือนกัน แต่ว่าไม่มีระเบียบตายตัว ยังไม่ค่อยเรียบร้อย พระพุทธเจ้าของเราได้เอามาปรับปรุงใหม่ เพื่อ

ให้เกิดความเป็นระเบียบขึ้น มีข้อวัตรปฏิบัติสำหรับผู้ปฏิบัติในเรื่องนี้เรียกว่า อุโบสถศีล ให้ถือในวันพระแปดค่ำ สิบห้าค่ำ แรมแปด วันดับ เดือนหนึ่งสี่ครั้ง หรือว่าจะถือให้มากกว่านั้นก็ได้ เช่นว่าพอถึงวันพระถือสามวัน ก่อนวันหนึ่ง กลางวันพระวันหนึ่ง หลังวันหนึ่ง เรียกว่าถือสามวัน เป็นอุโบสถสามวันก็มี หรือบางคนอาจจะถือไปตลอดชีวิต เช่นคนที่เลิกงานเลิกการแล้ว รับเบี้ยบำนาญ ไม่มีอะไรจะทำต่อไป อยู่บ้านเฉย ๆ ก็เลยรักษาอุโบสถศีลตลอดไป ไม่รับประทานอาหารในเวลาวิกาล ไม่ไปไหน แต่อยู่กับบ้าน ออกจากบ้านก็ไปวัดเพื่อหาความสุขทางใจ อย่างนี้ก็มีเหมือนกัน เคยพบหลายคน ส่วนมากเป็นผู้เฒ่าผู้แก่ แล้วก็ถามว่า โยมอยู่ได้หรือไม่รับประทานอาหาร บอกว่าอยู่ได้ ไม่หิวไม่กระหายอะไร มีความสุขความสบาย แล้วก็ประหยัดไปด้วยในตัว นั่นสำหรับคนแก่ ก็เป็นการปฏิบัติในรูปอย่างนั้น

ทีนี้คนที่อยู่ในวัยหนุ่มวัยฉกรรจ์ ทั้งหญิงทั้งชายถ้าเราจะปฏิบัติอย่างนั้นบ้างจะดีหรือไม่ เป็นเรื่องที่น่าจะได้นำมาพิจารณาว่าจะดีหรือไม่ คนเรานี้ต้องชำระสะสางตัวเองเสียบ้าง ถ้าไม่มีการชำระสะสางเลยแล้ว ก็จะไม่มีอะไรไม่ดีมากขึ้น ร่างกายของเรานั้นตามปกติก็มีการชำระกันอยู่เสมอ อาบน้ำวันหนึ่งหลายครั้ง ถ้ามีอะไรสกปรกเปรอะเปื้อนก็ต้องอาบน้ำ อาบน้ำเสร็จแล้วก็เช็ดตัวสะอาดเรียบร้อย เท่านั้นยังไม่พอ ยังประแป้งประพรมด้วยน้ำอบน้ำหอม เพื่อป้องกันสิ่งซึ่งมีอยู่ในร่างกาย ซึ่งความจริงมันก็ไม่สะอาดเท่าใดหรอก ไม่ให้ปรากฏแก่คนอื่นต่อไป อันนี้เราทำอยู่เป็นประจำเป็นเรื่องฝ่ายกาย แต่เรื่องฝ่ายจิตนั้นไม่ค่อยจะให้มีการอาบน้ำชำระ ไม่ได้มีการสะสาง เพราะฉะนั้นจึงมีปัญหายุ่ง ๆ ยาก ๆ เกิดขึ้นตลอดเวลา แล้วก็มีการหมักการดองสิ่งต่าง ๆ ไว้ในตัว เช่นดองความโกรธ ความเกลียด ความพยาบาท อาฆาต จองเวร หรืออารมณ์ประเภทต่าง ๆ ที่ทำให้เกิดความเจ็บใจ ก็ชอบเอามาดองหมักไว้ในใจ จนมันบูดมันเปรี้ยวกินกันไม่ได้ ของที่เราหมักดองไว้ในใจอย่างนี้ ในภาษาธัมมะเขาเรียกว่า อาสวะ หมายความว่า เครื่องหมักดองที่เข้าไปขังอยู่ในจิตใจ อะไรมากระทบนิดกระทบหน่อยก็ขึ้นมาทันที เหมือนกับภาชนะมันมีของเสีย เอาอะไรใส่ลงไปมันก็เสีย เช่นแก้วน้ำมีสิ่งโสโครกติดอยู่ น้ำสะอาดใส่ลงไปมันก็ไม่สะอาด เอาอะไรใส่ลงไปมันก็ไม่สะอาดทั้ง

นั้น เช่นว่ามีเชื้อราขึ้นตัวอย่าง ถ้ามีเชื้อราติดอยู่ตามอาหารตามภาชนะ เราขึ้นเอาอะไรใส่ลงไปรับประทานเข้าไป เชื้อรานั้นมันก็ติดเข้าไปในร่างกาย หมอเขาบอกว่ามันให้โทษมาก แต่คนเรานึกว่านิดหน่อยไม่เป็นไร ไม่เป็นตัวเป็นตนเป็นเชื้อรานิด ๆ หน่อย ๆ เช่นปลาแห้งเป็นราก็ยังกินเข้าไป แม้จะเผาแล้วมันก็ไม่หมด มันมีเชื้ออยู่ อันนี้เป็นเหตุให้เกิดมะเร็งขึ้นในร่างกายได้ หมอเขาว่าอย่างนั้น ก็เป็นเรื่องที่น่ากลัว แต่ไม่ค่อยจะกลัวกันเท่าใด

ทีนี้ในจิตใจของเราก็เหมือนกัน เราเพาะเชื้อมันไว้ เพาะเชื้อความโกรธ ความเกลียด ความริษยาพยาบาท อารมณ์ประเภทต่าง ๆ หงุดหงิดงุ่นง่านไม่สบายทางใจ เอามาเพาะไว้ เพาะไว้นาน ๆ ก็เรียกว่า เป็นนิสัยเคยชินกับสิ่งเหล่านั้นเวลาแสดงออกมันก็บูด ๆ เบี้ยว ๆ เปรี้ยวมั่ง ขมมั่งไปตามเรื่องตามอารมณ์ที่มีอยู่ในใจ อาการที่ปรากฏอยู่อย่างนั้นเราไม่รู้ว่าเป็นความบกพร่องของชีวิต ไม่รู้ว่ามันไม่เหมาะไม่ควร มันจะทำให้เกิดความทุกข์ความเดือดร้อนด้วยประการต่าง ๆ เลยไม่คิดจะชำระชะล้างไม่เอาออก มันก็ขังอยู่สะสมอยู่มาก ๆ เข้า ทำให้เกิดปัญหายุ่งขึ้นทุกวันเวลา จึงควรจะได้มีการชำระชะล้างชีวิตจิตใจของเราให้สะอาด การเข้าไปชำระจิตใจนั่นแหละเรียกว่า การเข้าไปรักษาอุโบสถ คนที่มารักษาอุโบสถนั้นต้องรู้ว่า เรามาอยู่โรงพยาบาลเพื่อรักษาโรคทางใจ ไปอยู่โรงพยาบาลศิริราช รามา รักษาโรคทางร่างกาย มีหมอผู้ชำนาญเยอะ แต่ว่าหมอเองบางทีก็เป็นโรคทางใจเหมือนกัน เพราะรักษาแต่เรื่องร่างกายคนอื่นไม่ค่อยจะมีเวลามาสั่งรักษาตัวเอง ก็เลยมีโรคทางจิตใจอยู่เหมือนกัน ทีนี้เรามาวัดก็เช่นเดียวกัน เรามารักษาโรคทางใจ คือรู้สึกว่าจิตใจมันไม่ค่อยดีแล้ว มันยุ่ง มีปัญหา เราก็มาเก็บเนื้อเก็บตัวพักผ่อนทางจิตใจชั่วครั้งชั่วคราว เพื่อให้ใจสบาย ให้มีปัญญามีเหตุผล มีอะไรเกิดขึ้นก็จะได้รู้เท่ารู้ทัน ไม่หุนหันพลันแล่นต่ออารมณ์นั้น ๆ มากเกินไป

อารมณ์หุนหันพลันแล่นนี่มันเกิดจากอะไร เกิดจากจิตใจที่ไม่ได้ฝึกฝนอบรม ไม่มีความสงบใจเป็นพื้นฐาน แต่ว่ามันกรุ่นอยู่ตลอดเวลา เมื่ออะไรมากระทบเข้ามันก็ฟูขึ้นมาคล้ายกับไฟไหม้แกลบ ถ้าไม่มีลมเป่ามันก็ไหม้อยู่กรุ่นมีควันปรากฏอยู่ แต่พอมีลมเป่าเข้าเท่านั้นไฟนั้นก็ลุกฮือขึ้นมาทีหนึ่ง ลมหยุดมันก็มอดลงไป พอลมพัดมันก็ฮือขึ้นมา

ฉันใด สภาพจิตใจของเราก็เป็นเช่นนั้น ถ้ามีอารมณ์ไม่ดีอยู่ในใจแล้ว ก็เหมือนกับไฟไหม้แกลบ ไม่มีอะไรมากระทบมันก็ไม่เป็นไร แต่พอมีอารมณ์ใดมากระทบมันก็ลุกขึ้นมาทันที ลุกขึ้นมา แล้วก็อาจจะเผาไหม้อะไร ๆ ให้เกิดความเสียหายก็ได้ อันนี้มันมีอยู่เป็นประจำในคนเราทั่ว ๆ ไป ที่ยังไม่ได้อบรมฝึกฝนตัวเอง แต่ถ้าหากว่าเราได้มีการมาฝึกฝนอบรมตัวเองเสียบ้าง คือมีการพักผ่อนหาความสงบทางใจ แล้วก็ต้องพิจารณาสภาพจิตใจของเรา ความคิด นิสัย ใจคอ ว่ามีอะไรบกพร่อง มีอะไรไม่เหมาะไม่ควรอยู่ในตัวของเราบ้าง แล้วก็พยายามที่จะปรับปรุงแก้ไข อันนี้จะได้ประโยชน์มาก

ในการรักษาอุโบสถนั้น ความจริงมันก็เหมือนกับศีลห้า แต่ว่ามันเพิ่มอะไรเข้าไปบ้างนิดหน่อย เช่นว่าเราสมาทานศีลห้าข้อสาม เราสมาทานว่า กาเมสุมิจฉาจารา เวรมณี สิกขาปทัง สมาทิยามิ แปลว่า ข้าพเจ้าสมาทานแบบฝึกหัด คือการไม่ประพฤติล่วงเกินความรักความใคร่ของใคร ๆ เรียกว่า ไม่ประพฤติผิดในทางกามทางประเวณี มีความพอใจในคู่ครองของตน ไม่พอใจในสิ่งอื่น คู่ครองคนอื่น มันรวมไปถึงความไม่เที่ยวไม่สนุกในเรื่องเหลวไหลด้วย ความจริงมันเป็นอย่างนั้น แต่ว่าเรามักเข้าใจแต่เพียงว่าไม่ผิดลูกเมียเขาก็ใช้ได้ความจริงมันกินความไปหมด เช่นว่าไม่ไปเที่ยวกลางค่ำกลางคืนไม่แสวงหาความสุขนอกบ้าน ซึ่งเป็นเรื่องกระทบกระเทือนจิตใจต่อคนภายในครอบครัว แล้วก็เป็นเหตุให้หาโรคหาภัยใส่ตัว นอกจากนั้นยังเป็นการส่งเสริมสิ่งชั่วร้ายในสังคม การส่งเสริมสิ่งชั่วร้ายในสังคมนั้นแหละ มันเป็นเรื่องร้าย เป็นอันตรายต่อชีวิต ต่อครอบครัวต่อชาติต่อบ้านเมือง แต่ว่าคนเราคิดไปไม่ถึงในเรื่องอย่างนั้น มองไม่เห็นตัวปัญหา แล้วไม่เห็นว่ามันจะเกิดทุกข์เกิดโทษอะไรมากมาย คิดง่าย ๆ เอาแต่ความสนุกสบายชั่วยาม แล้วก็ไปเที่ยวไปเตร่ นั่นคือการไปช่วยส่งเสริมสิ่งชั่วร้ายขึ้นในสังคม ทำให้สังคมพิกลพิการมากขึ้นทุกวันทุกเวลา พุทธบริษัทเราควรจะเคร่งครัดในเรื่องนี้

เด็กหนุ่มเด็กน้อยเราควรจะสอนให้เขาเข้าใจ แล้วก็ให้เห็นโทษเห็นภัยของการปล่อยตัวปล่อยใจไปตามอารมณ์ ไปสนุกไม่เข้าเรื่อง อันเป็นเครื่องส่งเสริมสิ่งชั่วร้ายในสังคม อันนี้จะช่วยให้จิตใจของคนดีขึ้น และถ้าเป็นผู้มีครอบครัว ก็ควรจะพอใจในครอบครัว

ของตัว อย่างนี้มันก็สบายเรียกว่าเป็นเรื่องของศีลห้า เอาเพียงเท่านั้น แต่ว่าเมื่อเรารับศีลอุโบสถนั้น เราเป็นผู้งดเว้นในเรื่องกาม คือไม่ให้จิตคิดไปในเรื่องกามคุณ ไม่ให้พอใจในสิ่งสวยสิ่งงาม ไม่ให้เกิดความกำหนัดในรูป รส กลิ่น เสียง สัมผัส อันเป็นสิ่งยั่วยวนชวนกิเลส หรือพูดง่าย ๆ ว่าระวังใจไว้ ไม่ให้เกิดกิเลสประเภทต่าง ๆ ซึ่งเรียกว่า ราคะตัณหา ต่าง ๆ ไม่ให้เกิดขึ้นในใจ เขาเรียกว่า พรหมจรรย์ เวลาเรารับศีลแปดเรารับว่า อพรหมจริยา เวรมณี สิกขาปทัง สมาทิยามิ แปลว่าข้าพเจ้าขอสมาทานสิกขาบท คำว่าสิกขาบท ก็คือแบบฝึกหัด เพื่อไม่ประพฤติผิดพรหมจรรย์ ถ้าแปลตามตัวก็แปลว่า เที่ยวไปกับพระพรหม พรหมะในที่นี้หมายถึงความบริสุทธิ์นั่นเอง ไม่ใช่เรื่องอะไรอื่น ที่นี้ผู้ประพฤติพรหมจรรย์ก็หมายความว่า รักษาจิตใจให้อยู่ในสภาพบริสุทธิ์ ไม่ให้เศร้าหมองขุ่นมัวด้วยอะไร ๆ เช่น ด้วยความโลภ ด้วยความโกรธ ด้วยความหลง ด้วยราคะด้วยตัณหา ด้วยความยินดี ด้วยความยินร้าย ไม่ใช่เรื่องเล็กน้อย ผู้รักษาพรหมจรรย์นั้นต้องพยายามควบคุมจิตใจตนเองอยู่ตลอดเวลา ไม่ให้เกิดยินดียินร้าย ในเมื่อตาเห็นรูป หูได้ยินเสียง จมูกได้กลิ่น ลิ้นได้รส กายได้ถูกต้องสิ่งหนึ่งสิ่งใด ก็รักษาใจไว้ไม่ให้เกิดความยินร้ายในสิ่งที่ไม่น่าพอใจ ให้ใจมันคงสภาพปกติ ปกติก็เรียกว่า มีศีล ศีลที่ใจก็หมายความว่า ใจเป็นปกติ ใจไม่ถูกฉาบทาด้วยกิเลส ไม่ถูกฉาบทาด้วยความโลภด้วยความโกรธ ด้วยความหลง ด้วยความริษยา ด้วยความพยาบาท หรือด้วยอะไร ๆ อันทำให้เปลี่ยนหน้าตาดั้งเดิมไป

หน้าตาดั้งเดิมของจิตเรานั้น ขอให้ญาติโยมจำไว้ว่า มันสะอาดโดยธรรมชาติ แล้วก็มีความสว่างไสวอยู่โดยธรรมชาติ แต่ถ้ามีสิ่งใดสิ่งหนึ่งเข้ามาพัวพัน มันมืดมัวเศร้าหมองไป เช่นเกิดการโลภ มันก็มืดมัวไปด้วยความโลภ เกิดความโกรธ ก็มืดไปด้วยความโกรธ เกิดความหลง มันก็มืดไปด้วยความหลงไม่เป็นตัวเดิมแล้ว หน้าตามันเปลี่ยนไป การรักษาพรหมจรรย์ก็ต้องควบคุมตัวเอง ให้จิตใจอยู่ในสภาพที่เรียกว่าปกติเป็นหน้าตาดั้งเดิมอยู่ตลอดเวลา ไม่เปลี่ยนไปในรูปอื่น อันนี้จึงถูกจุดหมาย เพราะฉะนั้น

เมื่อเรารักษาพรหมจรรย์ ท่านจึงเพิ่มศีลเข้ามาอีกสามข้อข้างปลาย คือไม่ให้รับประทานอาหารหลังเที่ยง คือให้รับแต่เพียงน้อย ๆ แม้รับตอนเช้าก็รับแต่เพียงน้อย ๆ ไม่ให้อิ่มเกินไป ให้พอดี ๆ พออยู่ได้ พอสบาย อย่างนี้มันก็สบายดี ร่างกายเป็นปกติ เรื่องอาหารถ้าเรารับประทานมากเกินไป ก็อึดอัดแน่นท้อง ถ้าน้อยเกินไปก็โผเผไม่ค่อยมีเรี่ยวมีแรง ทีนี้เราต้องคอยสังเกตว่า เรารับประทานเท่าใดมันพอดี ๆ พออยู่ได้ พอสบาย ร่างกายก็เป็นปกติ ไม่อ้วนไม่ผอมเกินไป จิตใจก็เป็นปกติ ไม่วุ่นวาย ท่านจึงสอนให้รับประทานอย่างนั้น

แล้วก็ไม่ให้ดูฟ้อนรำขับร้อง ประโคมดนตรีดีดสีตีเป่า เพราะสิ่งเหล่านั้นเป็นเครื่องยั่วกิเลส อันให้เกิดความเพลิดเพลินเจริญใจ แล้วก็มัวเมาไปในเรื่องอย่างนั้น ไม่ให้ประดับประดาตกแต่งร่างกายด้วยดอกไม้ของหอมเครื่องย้อม อันเป็นสิ่งที่ไม่สู้จะจำเป็นนัก ในเวลาที่เราต้องการให้จิตสงบ เพราะสิ่งนั้นเป็นเครื่องช่วยให้เกิดความพอใจ เกิดความยินดีแก่ผู้ที่ได้ประสบพบเห็น เรารักษาศีลก็ไม่อยากให้ใครมายินดีกับเรา ไม่อยากให้ใครมายินร้ายกับเรา เราก็ตัดสิ่งนั้นออกไป แล้วก็หลับนอนก็เหมือนกัน ท่านให้นอนง่าย ๆ คือนอนบนพื้นกระดานธรรมดา มีผ้าปูสักหน่อยหนึ่งก็นอนได้สบาย ๆ เราที่เคยนอนบนเตียงบนเบาะอ่อนนุ่ม มีเครื่องอำนวยความสบายมาก ลองหัดนอนบนพื้นกระดานเสียบ้างก็ดีเหมือนกัน จะได้รู้ว่ามันแข็งอย่างไร มันสะดวกสบายอย่างไร โดยเฉพาะคนที่เป็นโรคปวดสันหลัง อาตมาอยากจะแนะนำว่า ให้นอนบนพื้นกระดานธรรมดาแล้วมันจะเพลาไป เพราะนอนอย่างนั้นมันเรียบลงไป สันหลังมันถูกกับพื้นเต็มอัตรา ถ้าเรานอนเบาะมันลุ่มตรงนั้น มันดอนตรงนี้ มันก็คด ๆ งอ ๆ ไม่เรียบร้อย แต่ถ้าเรานอนบนกระดานรู้สึกว่ามันเสมอไป ดัดหลังได้ คนที่เป็นโรคกระดูกสันหลังอักเสบปวดหลังหัดนอนบนพื้นกระดานเสียบ้าง คืนแรกอาจจะนอนไม่หลับเพราะมันแข็งไปหน่อย แต่นอนต่อไปแล้วก็จะรู้สึกว่าสบายดี ไม่ลำบากไม่เดือดร้อนอะไร สิ่งเหล่านี้ที่ท่านบัญญัติไว้ก็เพียงเพื่อป้องกัน ไม่ให้จิตใจเราหลงใหลมัวเมาเพลิดเพลินในสิ่งที่มาสัมผัสร่างกาย เป็นเครื่องช่วยให้จิตใจดีขึ้น จุดหมายมีเพียงอย่างนี้



ทีนี้ กิจกรรมของผู้ที่รักษาอุโบสถนั้น ควรจะอยู่ในสภาพอย่างไร เรามีกิจที่จะต้องทำในวันอุโบสถเช่นว่าไหว้พระสวดมนต์ มาสวดพร้อม ๆ กัน เช่นสวดมนต์ แปล สวดมนต์แปลนี่ได้ประโยชน์มาก เพราะว่ารู้ความหมายรู้ถ้อยคำในเรื่องที่เราสวด สวดมนต์เสร็จแล้วมีการฟังธรรม พระไปแสดงธรรมให้เราฟัง เราก็ฟังธรรมไปเสร็จจากนั้นแล้วเราควรจะนั่งเงียบ ๆ คือต่างคนต่างไปนั่งเงียบ ๆ คือต่างคนต่างไปนั่งของตัว อย่ามารวมกลุ่มคุยกันพักผ่อนด้วยการนั่งเงียบ ๆ ในศาลากว้าง ๆ ก็แบ่งกันคนละมุม เหมือนกับไม่รู้จักกัน นั่งเหมือนคนไม่รู้จักกัน คือ นั่งเฉย ๆ ไม่ต้องพูดต้องคุยอะไรกัน เรื่องนี้มันก็ลำบากเหมือนกัน คนเรานี่พอเจอหน้าแล้วก็จะคุยกันตลอด จะพูดเรื่องนั้นเรื่องนี้ แต่ถ้าในวันอย่างนั้นเราต้องนั่งเงียบ ๆ พักผ่อนทางกายทางใจไม่ให้ทำอะไร เคยไปที่ปีนัง เขามีพุทธสมาคมของชาวจีน พวกชาวจีนเขามารักษาอุโบสถเหมือนกัน คือรักษาวันขึ้นค่ำหนึ่งของเดือนแล้วก็วันดับเขามีสองวันเหมือนกัน ไปสังเกตดูว่าชาวจีนที่มารักษาอุโบสถนั้นเขาให้ปฏิบัติอะไรบ้าง เขาไม่ให้สูบบุหรี่ คนที่มารักษานั้นเป็นคนสูบบุหรี่ทั้งนั้นแหละ พอวันอุโบสถเขาไม่ให้สูบบุหรี่ คนที่ทานหมากเขาก็ไม่ให้หมาก คนจีนปีนังบางคนเขาทานหมากเหมือนกัน แต่เขาไม่ให้ทานหมาก เขาให้ดื่มน้ำชา น้ำชาทางวัดชงไว้ให้ กาใหญ่ชงไว้ให้ดื่มกัน แล้วก็นั่งคนละที่ ที่นั่งคล้ายกับเป็นเบาะ กลม ๆ บาง ๆ พอนั่งได้สบาย แล้วก็ให้ลูกประคำคนละพวง แล้วก็ชักลูกประคำ ให้มีคาถาสวดมนต์ เช่นว่าตามแบบจีน เขาสวดว่า นโม โอมิทอหุดเรื่อยไป ชักลูกประคำต่างคนต่างว่า นั่งนานเหนื่อย เดินจงกรม เดินไปเดินมาชักลูกประคำไปก็เดินไปไม่ให้พูดไม่ให้คุยกัน อาหารเขาให้รับประทานเพียงมื้อเดียว คือว่าอาหารหนักมื้อหนึ่ง ตอนเช้าให้รับประทานน้ำชาใส่นม ขนมปังอะไรเล็กน้อย เสร็จก็พอสิบเอ็ดโมงครึ่ง เขาก็เอาอาหารมาแจกคนละจาน เป็นอาหารแบบที่เรียกว่าแบบบุบเพ่ ถ้าพูดภาษาชาวบ้านก็เรียกว่าข้าวราดแกงนั่นเอง แต่ว่ามันราดลงไปในนั้น เป็นอาหารประเภทผัก ไม่มีการกินปลากินเนื้อ ในวันอุโบสถ เขาให้กินผัก มีวุ้นเส้น มีผักกาด เต้าหู้ อะไรต่าง ๆ ใส่ลงไปในจานทั้งข้าวทั้งแกงราดมาให้ แล้วก็ต่างคนต่างก็ไปนั่งรับประทาน เวลารับประทานก็ไม่ให้นั่งรวมกลุ่มกัน เดี๋ยวจะคุยมันยุ่ง จึงให้ไปนั่งคนละที่ ๆ กัน กินแล้วก็พิจารณาเรื่องอาหาร ว่าเราไม่ได้กินเพื่อเล่น ไม่ได้กินเพื่อเอร็ดอร่อย

ไม่ได้กินเพื่อความอ้วนพีมีกำลังดังนักมวยปล้ำ แต่กินเพียงเพื่อพออยู่ได้ จะได้ใช้ร่างกายนี้ประพฤติพรหมจรรย์ เขาปฏิบัติอย่างนั้น กลางคืนก็มานั่งสวดมนต์พร้อม ๆ กัน มีการฟังธรรม รู้สึกว่าการรักษาอุโบสถมีความหมาย ได้ประโยชน์

เรา ๆ ก็เหมือนกัน ตามที่สังเกตทั่ว ๆ ไปนั้น คนไปรักษาอุโบสถมักจะนอนกันเสียเป็นส่วนมาก ตามโบสถ์ ตามวิหารวัดใหญ่ ๆ ในกรุงเทพฯ เช่นวัดมหาธาตุมีคนมาก พอพระเทศน์จบแล้วโยมก็นอนกันเป็นแถวยืดหลัง แต่ก็น่าเห็นใจ เพราะว่าคนที่ไปรักษาอุโบสถมันเกินหกสิบแล้วทั้งนั้น อายุมาก ๆ นั่งนานก็ปวดเอวปวดหลัง ก็เลยนอนพักกัน หลับไปมั่ง มาตื่นอีกทีก็พระมาเทศน์ให้ฟัง อย่างนี้ยังไม่สมบูรณ์ตามแบบ การรักษาอุโบสถต้องมีการเดินจงกรม การสวดมนต์ภาวนา สำคัญอยู่ที่การรักษาจิตใจ รักษาจิตใจให้สงบไว้ อย่าให้เกิดกิเลสประเภทใด ๆ อย่าให้มีอะไรมารบกวนจิตใจ ให้จิตสงบนั่นแหละเป็นเรื่องสำคัญ การกระทำอย่างนี้เป็นการฝึกการพักผ่อนทางใจ จะได้มีความรู้สึกดีขึ้น และเมื่อเรารักษาอุโบสถที่วัดแล้วเรามีกำลังภายใน คือกำลังธัมมะ กำลังสติปัญญา กำลังความรู้สึกผิดชอบชั่วดีพอสมควร ไปบ้านก็ต้องเอาไปใช้ด้วย ไม่ใช่ว่าวันนี้มารักษาอุโบสถพอกลับไปถึงก็วุ่นวายตามเดิม อย่างนี้ก็ไม่ดีขึ้น รักษาแล้วมันต้องก้าวหน้าคือจิตใจต้องดีขึ้น ดีขึ้นหมายความว่าสงบมากขึ้น สะอาดมากขึ้น มีปัญญามากขึ้น เรียกว่าดีขึ้น แต่ถ้ารักษาไป ๆ ก็เหมือนเดิม ลูกหลานก็มักจะบ่นว่า แหม คุณย่า คุณยายไปวัดทุกวันพระ กลับบ้านมาขี้โมโหเรียกว่า ไม่ดีขึ้น กลับบ้านยังขี้โมโหก็เรียกว่ายังไม่ดีขึ้น ต้องใจเย็น เวลาไปอยู่บ้านก็ต้องเอาจิตที่เป็นอุโบสถไปใช้ด้วย ให้ใจเย็น ๆ ไม่วู่วามไม่เร่าร้อนลูกหลานทำอะไรผิดก็ค่อยว่าค่อยเตือน เรียกมาเตือนด้วยอารมณ์สงบ ไม่ใช้อารมณ์ร้อน อารมณ์รุนแรง อย่างนี้จะเป็นที่เคารพนับถือของเด็ก ๆ แล้วทำให้เด็กเลื่อมใสศรัทธาในศาสนา เห็นว่าศาสนานี้เป็นประโยชน์ ทำให้คุณย่าใจเย็น ทำให้คุณยายใจเย็นเด็กมันก็อยากจะมาวัดบ้าง เพราะเห็นว่าเป็นประโยชน์อย่างนั้น นั่นคือจุดหมายของการที่เรามารักษาอุโบสถในวันพระ

การรักษาอุโบสถก็มีจุดสำคัญว่า เพื่อฝึกฝนจิตใจให้มีความสงบให้มีปัญญาให้รู้เท่ารู้ทันต่ออารมณ์ทั้งหลายที่มากระทบเรา อย่างนี้เป็นเรื่องที่ควรจะทำให้เกิดขึ้น จึง

มาพักผ่อนกันในรูปอย่างนั้น เป็นเรื่องที่ควรจะกระทำบ้างตามโอกาส หรือว่าในบางครั้งบางคราว เราไม่สบายใจ มีปัญหามากมายกลุ้มรุมจิตใจ เราก็มาพักผ่อนแบบอุโบสถเสียรักษาอุโบสถสามวันห้าวันเจ็ดวัน เป็นการพักผ่อนทางใจ ฝึกจิตฝึกใจ สร้างกำลังภายในให้มันเข้มแข็งขึ้นสักหน่อย แล้วก็จะได้ออกไปต่อสู้กับอารมณ์ชาวโลกต่อไป อันนี้มันก็ช่วยได้เหมือนกัน ดีกว่าที่จะเอาวัตถุมาช่วย เช่นว่า กลุ้มใจไปดื่มเหล้า อะไรต่ออะไรไปเที่ยวไปสนุก อย่างนี้ไม่ได้ ไม่เป็นการสร้างเสริมกำลังจิตใจ แต่เป็นการทำลายตัวเองให้ทรุดลงไปทุกวันเวลา เป็นเรื่องที่เราไม่ควรจะกระทำในรูปอย่างนั้น แต่ควรจะเข้าหาธัมมะ หาความรู้ทางธัมมะมาปลอบโยนจิตใจ ทำให้จิตใจของเรามีความสว่างขึ้น ด้วยเรื่องอะไร ๆ ที่เกิดขึ้นในชีวิต อย่างนี้เป็นกิจชอบกิจควร ชาวพุทธเราควรจะแสวงหาความสุขในรูปอย่างนั้น เช่นมีปัญหาเราก็ควรหันเข้าหาธัมมะ เช่นอ่านหนังสือธัมมะก็ได้หรือว่ามาฟังเทศน์ก็ได้ มารักษาอุโบสถก็ได้ ถ้าเรามีเทปอัดเสียงปาฐกถาธรรมะไว้กับบ้านกับเรือน เวลาใดไม่สบายใจเปิดเทป ฟังเทปที่พระท่านเทศน์ให้เราฟังเราไปเปิดฟัง ฟังแล้วจิตใจมันสบายสงบขึ้น ได้กำลังใจเอาไปต่อสู้กับอารมณ์อะไร ๆ ต่อไป อันนี้เป็นเรื่องที่ได้ประโยชน์ เพราะฉะนั้นต้องมีไว้บ้าง อย่ามีแต่เพียงยารักษากาย เช่นยาแก้ปวดท้องปวดหัวอย่างนั้นไม่พอ แต่ต้องมียารักษาใจไว้ในบ้านบ้าง คือหนังสือธัมมะสมัยนี้เทปดีที่สุด เพราะว่าหนังสือต้องอ่าน อ่านแล้วตามันรำคาญ หูไม่ค่อยเป็นไรฟังเท่าใดไม่ค่อยแสบหู ตาอ่านนี่อ่านแล้วชักจะมืดจะมัวไป ยิ่งคนแก่อ่านมากแล้วตาชักจะมัว ๆ แต่ว่าหูไม่มัวเราฟังได้

ทีนี้เรามีเทปซื้อเครื่องเทปไว้กับบ้านสักเครื่องหนึ่งเอามาอัดไป เวลากลุ้มอกกลุ้มใจเปิดเทปนั่งฟัง เวลาฟังก็นั่งหลับตาสงบจิตสงบใจสักพักหนึ่ง ฟังไปก็จะได้เกิดปัญญาเกิดความรู้เท่าทันต่อเหตุการณ์ จะได้ประโยชน์หรือเวลาใดมีอาการเจ็บไข้ได้ป่วย นี่ก็ดีเหมือนกัน คนป่วยนี่นอนอยู่เฉย ๆ ไม่มีอะไรจะทำ เราอัดเทปไปให้เขาฟังแล้วอาการป่วยจะดีขึ้น มันดีขึ้นตรงจิตใจดีนั่นเอง คนบางคนไม่ได้ป่วยมากอะไรหรอก ร่างกาย แต่ว่าใจป่วยมาก ป่วยตลอดเวลา ป่วยทางใจต้องรักษาด้วยธัมมะ แต่ว่าการฟังก็ดี การทำอะไรก็ดี เราจะต้องเอามาใช้ด้วย คือต้องเอามาแก้ไขตัวเราด้วย แก้ไขข้อบกพร่องของเราเพราะฉะนั้นในวันที่เรามาอยู่วัดรักษาอุโบสถศีล มีเวลาว่างเป็นของตัวมาก ก็ควรจะได้มี

เวลานั่งคิดพิจารณา สอบสวนตัวเอง ว่าเรามีอะไรบกพร่อง มีอะไรไม่เหมาะไม่ควร มีอะไรเกิดขึ้นควรจะแก้ไขอย่างไร ควรจะปรับปรุงอย่างไร พิจารณาในเวลาสงบ เวลาวุ่นวายนี่คิดไม่ค่อยได้ ถ้าขณะที่กำลังวุ่นนี่คิดอะไรไม่ออก ทีนี้เราคิดไว้ล่วงหน้า เหตุการณ์เช่นนั้นเกิดขึ้นจะทำอย่างไร สมมติว่าใครมาด่าเรา เราจะทำอย่างไร เราด่าตอบมันดีไหม หรือว่าตบฉาดเข้าสักที "กล้าปากกล้ามืออย่าถือกัน" มันทำได้หรืออย่างนั้น มันไม่เหมาะ มันไม่ใช่วิสัยของคนที่ฉลาดจะพึงกระทำ เราก็ต้องคิดว่าต้องอดทน ต้องมีน้ำใจหนักแน่น เราจะไม่โต้ตอบกับสิ่งที่ไม่ดีไม่งาม เราทำใจของเราให้ดีไว้ แล้วก็สบายทางจิตใจ

ฝึกฝนอบรมตนเองอย่างนี้ เรียกว่า มารักษาอุโบสถศีล พระเจ้าแผ่นดินในสมัยก่อนนี้ เช่น พระเจ้าอโศกมหาราช ท่านทำงานเหน็ดเหนื่อยในราชภาระท่านมักจะไปอยู่กับพระสิบวัน เจ็ดวัน ไปอยู่กับพระไม่ใช่ไปบวช ท่านไปรักษาอุโบสถ ปฏิบัติตนอย่างนักบวช ทำจิตใจให้สงบ อยู่วัดในป่ากับพระ แม้ในครอบครัวของเราก็ชักชวนกันรักษาเสียบ้าง เป็นการประหยัดค่าข้าวสารมื้อเย็น ไม่ต้องหุงต้องแกงก็ประหยัดไปในตัว หยุดกินกันเสียบ้าง วันนี้อุโบสถลูกเอ๋ย เรามารักษาศีลกันไม่กินอาหารมื้อเย็น กินเช้ากับเพลสองมื้อ แล้วทุกคนก็ถือศีลสวดมนต์ไหว้พระ รักษาจิตใจกัน เด็กก็จะได้รู้จักฝึกหัดความอดทน ความเสียสละการบังคับตัวเอง หลายเรื่อง ได้กำไรทางจิตใจ โตขึ้นก็จะได้เอากำลังนี้ไปต่อสู้กับปัญหาชีวิตต่อไป ดังที่แสดงมาในเรื่องนี้ก็พอสมควรแก่เวลา ขอยุติไว้แต่เพียงเท่านี้.

---

# เสียงหัวเราะจากทหาร

โดย

พันเอก ถาวร ช่วยประสิทธิ์

# คำนำ

คุณประดับ บุญญานิตย์ ต้องการเรื่องสั้น ๆ ที่ผมเคยเขียนไว้ เพื่อพิมพ์เป็นที่ระลึกในงานพระราชทานเพลิงศพ พันเอก สนอง บุญญานิตย์ ซึ่งเป็นเพื่อนร่วมรุ่นของผม ผมขอมอบให้ด้วยความยินดี

เรื่องสั้นเหล่านี้เคยลงพิมพ์ในหนังสือ "ฟ้าเมืองไทย" ต่อมาคุณอาจินต์ ปัญจพรรค์ ได้เอาไปรวบรวมพิมพ์เป็นเล่มในชื่อว่า "เสียงหัวเราะจากทหาร" ซึ่งได้รับผลสำเร็จพอควรในหมู่นักอ่านเรื่องสั้น

เรื่องที่ผมเขียนส่วนใหญ่เป็นเรื่องประสบการณ์เก่าแก่ เพื่อให้ผู้สูงอายุระลึกถึงวันเก่า ๆ และ ผู้เยาว์ได้ทราบถึงสภาพของบ้านเมืองในครั้งกระโน้น ถ้าหากว่ามีส่วนดีในข้อเขียนเหล่านี้ ผมขออุทิศให้แก่ พันเอก สนอง บุญญานิตย์ เพื่อประสบความสุขในสัมปรายภพโน้นเทอญ.

**พันเอก ถาวร ช่วยประสิทธิ์**

# บ่านคม

ถึงหน้าว่าวอีกแล้ว ลมพัดเฉื่อยฉิวจากทิศใต้ไปสู่ทิศเหนือ เราจะมองเห็นว่าวชนิดต่าง ๆ ระเกะระกะอยู่บนท้องฟ้าสีคราม

การเล่นว่าวดูเหมือนจะเป็นสัญญลักษณ์ของคนไทยเรา เรามีว่าวหลายแบบหลายชนิด และเรามีวิธีการเล่นที่ไม่มีชาติใดเหมือน อย่างเช่นจุฬาคว้าปักเป้า ซึ่งมีวิธีการและกติกามากมาย การเล่นต้องลงทุนกันอย่างมากมาย ทั้งกำลังเงินและกำลังคน ผมจะไม่พูดถึงกีฬาชนิดนี้ เพราะไม่เข้าใจวิธีเล่นและกติกาดีพอ และอยากจะขอเชิญท่านผู้รู้เขียนไว้เพื่อเป็นวิทยาทาน และเพื่อเป็นการสืบสกุลกีฬาพื้นบ้านของเราไว้ไม่ให้สาบสูญไป อนุชนรุ่นหลัง ๆ อาจไม่รู้ว่าคนไทยเรามีการคว้าว่าวจุฬากับปักเป้าด้วยซ้ำไป

พูดถึงว่าวธรรมดา ๆ ที่ใครก็เล่นได้ ก็เห็นจะมีว่าวตัวสี่เหลี่ยมที่เราเรียกกันว่า ว่าวอีลุ้ม ว่าวชนิดนี้ทำยากและชักยากสักหน่อย เพราะต้องเหลาโครงว่าวไม่ให้เอียงเวลากินลม เวลาผูกคอซุงต้องให้ซุงบนและซุงล่างยาวเท่า ๆ กัน ถ้าซุงบนสั้นกว่าเรียกว่ากินหน้า ว่าวจะหมุนและคว้าเก่ง แต่ถ้าซุงล่างสั้นกว่า เรียกว่ากินหลัง ว่าวจะไม่ขึ้นถึงขึ้นก็หัวสั้นดีก

มีคนคิดผ่าไม้ไผ่ตอนที่เป็นหัวออกเป็นสองซีก ดึงให้ห่างกันออกมา แล้วเอาเชือกขึงที่หัวผ่าให้ตึง เอากระดาษว่าวทำเป็นลิ้นยึดไว้ที่เชือกนี้ เรียกว่า อูด เวลากินลม อูดจะพรวสะบัดส่งเสียงดังอูด ๆ ถ้าหย่อนหน่อยก็ดังแพรด ๆ ไม่น่าฟัง ว่าวชนิดนี้เรียกกันง่าย ๆ ว่า ว่าวหัวผ่า สมัยนี้หาดูยากเต็มที

ว่าวอีลุ้มทำยากและชักยาก เพราะมันมักคว้าเก่ง คนชักที่ไม่ชำนาญมักจะคว้าลงไปติดต้นไม้ กว่าจะปีนขึ้นไปสอยลงมาก็เสียทั้งเวลา เสียทั้งของ ขัดใจขึ้นมาก็เลยผูกหางเสียเลย พอผูกหางแล้วมันจะเปลี่ยนชื่อไปเป็นว่าวอีเป้าหรือเรียกอย่างสุภาพหน่อยก็ว่า ว่าวปักเป้า

ว่าวอีเป้ามีเคล็ดอยู่สองอย่าง อย่างแรกคือต้องผูกคอซุงให้กินหน้า มิฉะนั้นว่าวจะไม่ขึ้นหรือไม่ก็หัวสั่นตลอดเวลา อย่างที่สองคือหางนั้นต้องมีเชือกผูกระหว่างส่วนล่างของว่าวกับผ้าที่ทำเป็นหาง ด้ายที่ใช้คะเนว่ามีความยาวประมาณหนึ่งในสามของหาง ถ้าไม่มีเชือกต่อหางว่าวจะหมุนเก่ง ไม่เชื่อลองดูก็ได้

ว่าวอีเป้าชักง่าย เพราะมันมักแข็งทื่อ ไม่มีคว้าหรือหมุน ถ้าผูกว่าวให้ถูกส่วนและใช้โครงแข็งสักหน่อยมันจะส่ายหัวไปมา พาให้หางกวัดไกวไปด้วย มองดูเหมือนงูเลื้อย อาการอย่างนี้เรียกว่ายักเป้ายัก คำว่า ยัก คงเอามาจากการไหวตัวของปลาดุกซึ่งทำท่าจะยักคู่ต่อสู้ ผ้าที่ใช้ทำหาง ถ้าได้แพรลงแป้งแล้วรีดให้เรียบ พอว่าวยักไปมาจะมองเห็นเป็นเงาวับจับกับแสงแดด

เมื่อผมเด็ก ๆ เคยขโมยฉีกผ้านุ่งเก่า ๆ ของแม่เอาไปทำหาง เพื่อนรู้เข้าไม่กล้าลอดสายป่านว่าว เขาว่าจะซวย ถ้าลอดผ้านุ่งผู้หญิง

แต่คนเราลงเอาว่าวผูกหางขึ้นมาชักเขาเรียกว่าหน้าตัวเมีย เพราะว่าวอีเป้าถือว่าเป็นว่าวผู้หญิง ผู้ชายต้องว่าวอีลุ้ม เวลาชักว่าวอีลุ้มเปรียบเหมือนขี่ม้าพยศ ต้องคอยระวังตลอดเวลาว่ามันจะคว้าเมื่อไร

พอชักว่าวอีลุ้มขึ้นไปกินลมบน นักเลงชักว่าวก็คว้าว่าวเล่นเป็นการออกกำลังกายไปด้วย เล่นไปเล่นมาทำท่าไม่สนุก เพราะไม่มีอะไรตื่นเต้น การเล่นอะไรที่ไม่มีความตื่นเต้นและเสี่ยงภัยเสียบ้าง ก็ทำท่าจะไปไม่รอด

ด้วยเหตุนี้จึงมีนักเลงทำเชือกที่ชักว่าวให้มีคม เรียกว่าป่านคม ขึ้นไปคว้าว่าวของคนอื่นจนขาดลอยไปเป็นแถวๆ ถ้าจะเรียกให้ถูกต้องควรเรียกว่าว่าวอันธพาล เพราะเที่ยวอาละวาดทำลายทรัพย์สินของคนอื่นเขา ถึงเจ้าของจะวิ่งตามเก็บว่าวที่ขาดลอยได้ก็ต้องเสียกำลังกายวิ่งไล่กันจนตับแทบแตก ถ้าเคราะห์ร้ายว่าวไปตกในเขตบ้านคนอื่น เจ้าของเขาไม่ให้เข้าบ้านก็เป็นอันสูญเปล่า

เรื่องการวิ่งไล่ตามว่าวขาดลอยนี้เป็นการเสี่ยงภัยอย่างยิ่งยวด เวลาวิ่งต้องแหงนดูทิศทางที่ว่าวจะนำทางไป บางทีวิ่งไปชนกับคนอื่นที่เขาไม่เกี่ยวข้องกับธุรกิจนี้ เขาก็ด่าเอา ถ้าวิ่งไปชนคนที่เขาหาบของขาย ดีไม่ดีก็จะต้องเสียเงิน ที่ร้ายที่สุดคือวิ่งไปชนกับรถยนต์เข้า อาจถึงฆาตเอาก็ได้

ผมเคยวิ่งไล่ตามว่าวครั้งหนึ่ง ขณะที่กำลังห้อเต็มฝีเท้าอยู่นั้น มีหมาจากบ้านข้าง ๆ ฝูงหนึ่งวิ่งกวดมาข้างหลัง คราวนี้ไม่ได้วิ่งตามว่าว แต่ต้องวิ่งหนีหมากันอุตลุดไปทีเดียว

เมื่อมีว่าวอันธพาลใช้ป่านคมขึ้นมารังแกว่าวตัวอื่น คนอื่น ๆ ก็เลยประพฤติตัวเป็นอันธพาลขึ้นมาบ้าง ตอนนี้ป่านคมกับป่านคมก็ขึ้นไปเฉือนกันบนอากาศ ศัพท์ที่ใช้เขาเรียกว่า ขึ้นไป "ตัด" กัน

คราวนี้ผมจะพูดถึงกรรมวิธีในการทำป่านคม ก่อนอื่นต้องเลือกขนาดของเส้นด้ายเสียก่อน ขนาดของเส้นด้ายนี้ขึ้นอยู่กับขนาดของว่าว สมัยผมยังเป็นเด็กมีว่าวขายตัวละหนึ่งสตางค์ ว่าวชนิดราคาถูกเป็นพิเศษนี้ตัวเล็ก ไม่มีการขึงเชือก และทำอย่างลวก ๆ นักเลงป่านคมไม่นิยมเล่น ถึงชักขึ้นมาคนอื่นก็ไม่อยากตัดด้วย เพราะไม่สมศักดิ์ศรีเหมือนเอาพิมเสนไปแลกเกลือ ดังนั้นนักเลงป่านคมจึงมักนิยมใช้ว่าวตัวละสองสตางค์

ด้ายชักว่าวต้องมีขนาดโตพอที่จะให้ด้ายตึงพอดีเวลาว่าวติดลม ถ้าขนาดโตเกินไปด้ายจะตกท้องช้างมาก เวลาตัดกับเขาก็เหมือนเอามีดทื่อขึ้นไปใช้ มักจะตัดเขาไม่ขาด แต่ถ้าด้ายเล็กเกินไป ทานน้ำหนักไม่ไหวก็จะขาดลอยเสียก่อนเริ่มต่อสู้

พอเลือกขนาดด้ายเรียบร้อยแล้ว ก็หาก้อนอิฐเล็ก ๆ มาทำเป็นแกน บรรจงม้วนด้ายออกจากหลอดจะได้ด้ายกลมกลุ่มหนึ่งขนาดโตเท่าลูกมะนาว เอากลุ่มด้ายนี้แช่ลงในน้ำ เขาว่าแช่สักหนึ่งคืนก็จะดี

เครื่องปรุงที่สำคัญก็คือแก้ว ที่ขึ้นชื่ออยู่ในสมัยก่อนก็คือ ขวดน้ำมะเน็ด หรือหลอดไฟฟ้า เพราะว่าเป็นแก้วที่เนื้อแกร่งและใส ถ้าขืนเอาขวดโหลมาทุบละก็อย่าเห็นจะ

หลังลายเป็นแน่ การที่จะทำให้แก้วละเอียดก็ใช้วิธีง่ายและรวดเร็ว คือเอาไปวางในรางให้รถรางทับ คนขับรถรางสมัยก่อนพอเห็นเด็กยืนอออยู่ข้างรางต้องกระทืบกระดิ่งลั่นไป เพราะจะไม่ทับเฉพาะแก้วเท่านั้น จะทับเอาเด็กเข้าไปด้วย

พอรถรางทับดังกร๊อบแล้ว พวกเราก็รุมกันเข้าไปขยุ้มลงใส่ในกระดาษ เอากลับไปโขลกต่อที่บ้าน เครื่องมือที่ใช้โขลกแก้วได้แก่ครกในครัวนั่นเอง แต่ต้องแอบหยิบมาใช้ เพราะผู้ใหญ่เขาไม่อนุญาตให้เอาไปตำแก้ว เขากลัวว่าเวลาตำน้ำพริกจะกินเอาแก้วเข้าไปด้วย ถ้ายังเอิญเขากำลังตำน้ำพริกอยู่ก็ทำประจบประแจงช่วยตำด้วยเพื่อให้น้ำพริกแหลกเร็ว ๆ จะได้แอบเอาครกไปตำแก้ว

เมื่อโขลกได้ที่ก็ควักเอามากรอง จากประสบการณ์ที่ผ่านมาแก้วยิ่งละเอียดเท่าไร ป่านยิ่งคมเท่านั้น เราจึงต้องแอบหาเศษผ้าที่ค่อนข้างหนามาเป็นผ้ากรองแก้ว เมื่อตักแก้วใส่บนผ้ากรองแล้วก็เอานิ้วมือละเลงให้ผงแก้วตกลงไปในกระป๋องนมที่รองอยู่ข้างล่าง โขลกและกรองอย่างนี้จนได้ปริมาณผงแก้วมากพอแล้วจึงแอบเอาครกไปล้าง และแอบเอาไปเก็บในครัวตามเดิม

ผมเคยอหังการเอากางเกงแพรปังลินมากรองแก้วปรากฏว่าปลายนิ้วมือที่ละเลงสึกจนกระทั่งไม่มีลายก้นหอย แต่ได้ฝุ่นแก้วมานิดหน่อยเท่านั้น วิธีนี้ดีเกินไปไม่ได้ผล

เครื่องปรุงที่สำคัญอีกอย่างคือน้ำยาที่จะสมานผงแก้วกับด้าย น้ำยานี้มีการร่ำลือกันต่าง ๆ นานา ว่าอะไรดีกว่าอะไร เหมือนกับสูตรยาอายุวัฒนะที่กินแล้วไม่แก่ บางคนก็ว่าไข่จิ้งจกดีนัก บางคนก็เถียงว่าต้องไข่ตุ๊กแก

ผมอยากจะขยายสูตรของผมที่ใช้แล้วได้ผล คือกาวที่ทำจากเอ็นสัตว์เช่น วัวหรือควาย มีขายเป็นแท่ง ๆ สีน้ำตาล สมัยผมเด็ก ๆ ซื้อมาสตางค์แดงเดียวก็เหลือเฟือ เอามาเคี่ยวกับน้ำพอละลายดีแล้วก็เอาข้าวเหนียวหย่อนลงไปด้วยสักหยิบมือ

เคี่ยวต่อไปจนเหนียวพอสมควร ถ้าเคี่ยวมากจะเหนียวเกินไป พอเอาไปทำป่านคมด้ายจะแข็งและเปราะถูกข้าศึกตัดขาดง่าย จะสังเกตว่าเหนียวแค่ไหนจึงจะพอนั้นพูดยาก ต้องอาศัยความชำนาญเป็นพิเศษ

ทีนี้มาถึงสูตรพิเศษ ซึ่งนับว่าเป็นสูตรที่ลับมากสักหน่อย ก่อนจะยกลง ให้เอาสารส้มก้อนขนาดหัวแม่มือใส่ลงไป กวนให้ละลายหมดแล้วจึงยกลง ที่เรียกว่าสูตรลับนี้ก็เพราะสารส้มเป็นตัวประสานอย่างดี ช่วยรักษากาวไม่ให้สลายตัว ที่เขาทำแป้งเปียกสำหรับปิดกระดาษ เขาก็ใช้สารส้มผสมด้วยทุกครั้ง เมื่อยกลงแล้วก็จัดแจงกรองเอากากข้าวเหนียวทิ้งไป

ต่อไปกะส่วนระหว่างกาวสำเร็จรูปกับผงแก้วให้พอเหมาะกัน ถ้ากาวมากผงแก้วน้อย ป่านก็ไม่คม ถ้าผงแก้วมากไปป่านก็ยุ่ย เอาทั้งสองอย่างลงคลุกเคล้าให้เข้ากันในชามใบเล็ก ๆ แล้วเอากลุ่มด้ายที่แช่น้ำไว้จนนานดีแล้วทิ้งไปในส่วนผสม

ต่อไป ก็ขึงด้ายไปตามเสาเรือน หรือเสาขึงราวตากผ้า หรือถ้าจะให้สะดวก ก็เสาไฟฟ้าหน้าบ้าน มือหนึ่งถือชามที่กลุ่มด้ายจุ่มอยู่ในส่วนผสม ผูกปลายเชือกเข้ากับเสาต้นแรกค่อย ๆ เดินถอยหลัง เอามือหนึ่งรูดด้ายที่ปากชามเพื่อไม่ให้ส่วนผสมพอกหนาที่เส้นด้าย ต้องระวังไม่ให้มีส่วนใดส่วนหนึ่งพอกเป็นปมเป็นอันขาด ทำอย่างนี้จนกระทั่งด้ายหมดกลุ่ม แต่กว่าจะหมดกลุ่มนิ้วมือที่รูดอยู่ที่ปากชามจะถูกเฉือนจนเลือดออกซิบ ๆ

ทิ้งไว้สักครู่ก็แห้งสนิท หากระป๋องใบเขื่อง ๆ มาห่อกระดาษให้เรียบร้อย การที่ต้องห่อกระดาษเพราะเกรงว่าเวลาม้วนด้ายหรือผ่อนด้ายจะครูดกับโลหะ ทำให้ผงแก้วหลุดไปเสีย ต่อไปก็ม้วนป่านคมพันกระป๋องอย่างดีใบนั้น นักเลงแท้เขาไม่ผูกป่านเข้ากับกระป๋อง แต่เขาจะทิ้งหางป่านไว้ยาวพอสมควร แล้วซ่อนปลายให้เรียบร้อยไม่เกะกะ

การที่จะต้องทิ้งปลายป่านไว้เพราะเวลาศึกติดพัน ผ่อนจนป่านคมหมดกระป๋องก็ยังไม่มีใครขาดลอย ต้องต่อปลายป่านเข้ากับป่านอีกหนึ่งกระป๋อง ผ่อนว่าวกันต่อไปอีกจนกว่าจะรู้แพ้รู้ชนะ คราวนี้ว่าวจะลอยห่างออกไปจนเห็นตัวลิบ ๆ มองไม่ออกว่าตัวไหนเป็นของใคร ว่าวของใครขาดลอย ป่านของคนนั้นจะพาดไปตามหลังคาบ้านของอีกตำบลหนึ่งทางทิศเหนือ กว่าจะม้วนป่านเข้าที่หมด พวกมักได้ที่อยู่ใต้ลมมักจะกระตุกเอาไปกินเสียเป็นอันมาก

บางทีร้ายยิ่งกว่านั้น ว่าวทั้งสองตัวกำลังผ่อนกันอยู่อย่างเอาเป็นเอาตาย คนที่อยู่ใต้ลมที่ออกจะเป็นนักเลงลอยกัด แอบเอาเชือกเส้นใหญ่ ๆ ผูกก้อนหิน เป็นลูกดิ่งขว้างคล้องป่านทั้งสองเส้นรั้งเอาไปกินเสียทั้งสองตัวก็มี โดนเข้าแบบนี้ต้องท้าต่อยกันเสียให้เข็ด

ตกบ่ายลมดีนักเลงป่านคมเอาว่าวขึ้นแผ่อภินิหารบนท้องฟ้า ใครอยากจะลองดีกับใครก็กระตุกว่าวเร่เข้าหากันเป็นการท้าทาย ใครที่ไม่ใช่ป่านคมดีจริงสาวว่าวลงทันที เพราะนักเลงเขาจะฟาดกันตัวต่อตัว ยิ่งว่าวอีเป้าด้วยแล้ว ต้องหนีไปไกล ๆ ไม่มีนักเลงหน้าไหนหรอกที่เขาจะรังแกผู้หญิง

การเลือกชัยภูมิเป็นสิ่งสำคัญเหมือนกัน ทางข้างหน้าต้องโล่งแจ้งไม่กีดขวางทางเดินของป่าน และควรจะอยู่ในตำบลที่จะเอาว่าวไปทาบข้างบนของข้าศึกได้สะดวก นั่นคืออยู่ใต้ลม การทาบบนของป่านเป็นชัยชนะเบื้องต้น เพราะเวลาผ่อนป่านของเราจะทาบตัดลงบนป่านของเขา ใครที่ถูกทาบบนจะต้องพยายามบังคับว่าวให้ทับขึ้นไปอีกชั้นหนึ่ง แต่ถ้ามัวแต่พะวงกระตุกว่าวอยู่ โดนป่านคมตำรับของผมเข้า รับรองว่ากระตุกได้ทีเดียวก็ขาดลอย

การที่จะให้ว่าวทาบบนเขาต้องใช้ว่าวดี คือว่าวต้องคล่อง บังคับง่าย และต้องเป็นว่าวถีบ ขอโทษ คำนี้ไม่ใช่คำหยาบ ว่าวถีบหมายถึงว่าวที่ชูขึ้นสูง และว่าวที่ดีต้องกินลม เวลาผ่อนจะผ่อนได้เร็วโดยไม่เสียระดับความสูงจนไปถูกลูกดิ่งเข้าอย่างว่า

หัวใจของการตัดว่าวป่านคมนี้ อยู่ที่จังหวะในการผ่อนป่าน ว่าวที่ผ่อนได้เร็วกว่าจะเป็นผู้เชือดเฉือนว่าวที่ผ่อนช้ากว่า คนเล่นป่านคมที่มือถึงทัดเทียมกันจะผ่อนกันจะป่านหมดกระป๋องก็ไม่แพ้ชนะกัน บางทีถ้าอยู่ใกล้ ๆ กันเขาจะเดินเข้าไปหากัน แล้วคลายให้ป่านหลุดจากกันแล้วต่างคนก็ต่างม้วนป่านเอาว่าวลง อย่างนี้เรียกว่าเสมอกัน

คนที่มีป่านสั้นกว่า พอผ่อนจนหมดกระป๋องก็ต้องขาดลอยอย่างแน่นอน ดังนั้นเขาจึงมักมีป่านสำรองไว้อีกหนึ่งกระป๋อง พอกระป๋องแรกจวนจะหมด ผู้ช่วยจะต่อปลายป่านเข้ากับกระป๋องสำรองเพื่อสู้กันต่อไปอีกหนึ่งเพลง

การชักว่าวป่านคมควรมีผู้ช่วยอีกหนึ่งคน คอยม้วนป่านเมื่อสาวเข้ามา และคอยชูกระป๋องเมื่อผ่อนออกไป ป่านคมนั้นจะมีปมหรือปุ่มไม่ได้เด็ดขาด เพราะถ้าผ่อนไปถึงปมจะสะดุด และถูกตัดขาดตรงปมนั้นทันที ผู้ช่วยต้องระวังไม่ให้ป่านยุ่ง และระวังไม่ให้ป่านไปคล้องกับต้นหญ้าเข้าด้วย

เวลาที่อีกฝ่ายหนึ่งขาดลอยไปแล้ว ไม่ยังควรดีอกดีใจผลีผลามสาวว่าวลง เพราะมีบ่อยครั้งที่ลมพัดเอาปลายป่านของว่าวที่ขาดลอยพาดอยู่กับสายป่านของเรา ป่านที่คมจริง ๆ เพียงแต่น้ำหนักเบา ๆ ของป่านก็อาจถูเอาของเราขาดลอยตามไปด้วย ดังนั้นจึงควรรีรอผ่อนไปอีกชั่วครู่จนกระทั่งลมพัดเอาปลายป่านตกไปแล้วจึงรีบสาวลง

ยังมีนักเลงอีกพวกหนึ่งซึ่งคอยดักตีท้ายครัว พอเขาผ่อนป่านจนเกือบหมดกระป๋องและอีกฝ่ายหนึ่งขาดลอยไปแล้ว ก่อนที่ว่าวชนะจะสาวลงมา มันจะรีบเอาว่าวขึ้นทันที แล้วคว้าตรงโคนป่าน คนที่ถูกเข้าแบบนี้ต้องโมโหมาก เพราะว่าวยังอยู่ลิบ ๆ ป่านก็เกือบหมดอยู่แล้ว ผ่อนไปได้เพียงนิดเดียวก็หมดกระป๋อง ผลสุดท้ายก็ขาดลอยไป ว่าวน่ะไม่เสียดายเท่าไรหรอก แต่ป่านคมต้องขาดไปเกือบหมดกระป๋องนั่นเองทำให้ต้องลงไม้ลงมือใช้กำปั้นตัดสินกันในยกสุดท้าย

อันธพาลอีกพวกหนึ่งไม่เล่นป่านคม เพราะมันขี้เกียจทำ หรือไม่ก็ไม่มีฝีมือ มันเอาว่าวตัวมหึมาเกือบเท่าฝาเรือน ปิดด้วยกระดาษหนังสือพิมพ์ ใช้เชือกเส้นใหญ่ชักขึ้นไป เท่านั้นยังไม่พอ มันยังเอาลวดราวตากผ้าต่อระหว่างคอซุงว่าวลงมา ยาวพอสมควร มันชักว่าวตัวใหญ่ของมันคว้าเอาว่าวทุกชนิดที่อยู่ในรัศมีของมัน ไม่ว่าป่านคมหรือป่านไม่คม ไม่ว่าอีลุ้มหรืออีเป้า พอติดดีแล้วมันก็กวาดเอาลงไปหมด อันธพาลชนิดนี้มักตัวใหญ่พอ ๆ กับว่าวของมัน ดังนั้นจึงมักไม่มีใครต่อกรกับมันด้วยกำปั้น แต่หันมาใช้วิธีแอบเอาก้อนอิฐขว้างหลังคาบ้านในเวลากลางคืน

การเล่นว่าวต้องอาศัยลม ยิ่งป่านคมด้วยแล้วต้องอาศัยลมที่พัดแรงพอสมควร ถ้าลมอ่อนไป เวลาผ่อนว่าวจะตกลงไปลับยอดไม้ ไม่สนุกและไม่ตื่นเต้น หรือถ้าลมแรงพัดกระโชกมาเป็นจังหวะก็ไม่เหมาะอีก เพราะเมื่อผ่อนป่านไปไกล ๆ แล้ว เวลาเอาว่าวลง

ว่าวมักจะหมุนและคว้างจนบังคับไม่อยู่ ผลสุดท้ายว่าวจะไปตกบ้านคนอื่น เสียทั้งว่าวทั้งป่าน ไปเลย

ระหว่างหน้าว่าว บางวันอาจมีฝนตกลงมา ทำให้ลมเปลี่ยนทิศทาง และลมพัดไม่แรงพอจะชักว่าวได้ มิไยจะผิวปากเรียกลมอย่างไรลมก็ไม่มา อย่างนี้เรียกกันว่าลมเสีย อาการลมเสียมักยืดเยื้อไปจนถึงวันรุ่งขึ้นด้วย นักเลงป่านคมต้องเดินหน้าเศร้าเพราะไม่มีโอกาสประลองฝีมือกันตั้งสองวัน ว่าวเล็กว่าวน้อยประเภทว่าวสวะก็ชักกันไปตามเรื่อง บางทีลมก็พัดไปทางทิศตะวันออก หรือทิศตะวันตก บางทีก็ดันพัดกลับไปทางทิศใต้ก็มี

พอถึงเวลาโรงเรียนเปิดเทอมใหม่ ก็พอดีหมดหน้าว่าว บรรดานักเลงป่านคมทั้งหลายก็ทิ้งว่าวทิ้งกระป๋องป่านคม ก้มหน้าก้มตาร่ำเรียนกันต่อไป หน้าว่าวปีหน้าถึงค่อยมาตัดกันใหม่ให้สนุกมืออีก

ที่เขียนเรื่องป่านคมขึ้นมานี้ ไม่ได้มีความมุ่งหมายมาชักชวนให้เล่นป่านคมกัน แต่ต้องการจะเอาเรื่องสนุกสนานของเด็กรุ่นเก่าขึ้นมาเล่าสู่กันฟัง พอให้เป็นกระจกเงาสะท้อนถึงภาพในอดีตว่าเด็กรุ่นก่อน ๆ ใช้เวลาว่างตอนโรงเรียนปิดเทอมใหญ่อย่างไรบ้าง ทุกวันนี้กีฬาชนิดนี้เกือบสูญหายไปหมดแล้ว เพราะเด็ก ๆ ของเราหันไปเล่นสิ่งที่สนุกกว่าสมัยก่อนเป็นอันมาก ทั้งบ้านเรือนตึกรามบ้านช่องก็ผุดผาดขึ้นมาจนไม่มีที่จะเล่นว่าวกันอีกแล้ว

# กระบี่เจ้ากรรม

กระบี่กับนายทหารเป็นของคู่กัน นายทหารต้องมีกระบี่ประจำตัวคนละเล่ม พอเริ่มรับราชการเป็นนายทหาร ทางราชการก็มอบกระบี่ให้ทันที ดังนั้นเวลานักเรียนนายร้อยสำเร็จการศึกษา เราจึงเรียกพิธีนั้นว่า พิธีรับกระบี่ แทนที่จะเรียกว่า พิธีแจกประกาศนียบัตร หรือพิธีประดับดาว

ถ้าพูดถึงกระบี่ ใคร ๆ ก็ต้องนึกเหมาเอาว่าเป็นอาวุธชนิดหนึ่งสำหรับใช้ฟันหรือแทง แต่ความจริงกระบี่นายทหารเป็นเสมือนเครื่องหมายยศ หรือเป็นส่วนหนึ่งของเครื่องแบบ ถ้าจะเรียกอย่างชาวบ้านก็ว่า เป็นเฟอร์นิเจอร์อันหนึ่งเท่านั้น ไม่เคยมีใครอุตริเอาไปใช้เป็นอาวุธ

เมื่อเป็นนักเรียนนายร้อย ทุกคนใฝ่ฝันอยากจะคาดกระบี่ แต่พอได้กระบี่มาจริง ๆ กระบี่กลายเป็นอัปเฉาที่บรรทุกเอาไว้ในร่างกาย นอกจากจะหนักแล้วยังเกะกะเก้งก้าง คนที่ไม่ถนัดในการใช้ อาจจะเอากระบี่ขัดขาตัวเองจนหกล้มก็มี บางทีเป็นทหารเวรขี่จักรยานตรวจรอบ ๆ หน่วยทหาร กระบี่ดันเข้าไปขัดกับซี่ลวดล้อจักรยาน กระบี่ก็งอซี่ลวดก็ขาด แถมยังตีลังกาลงไปคลุกฝุ่นเสียด้วย

คนอื่นอาจมีเรื่องขัดใจกับกระบี่ของตนเอง หรือบางคนอาจกินอยู่กับกระบี่ด้วยความราบรื่น แต่ตัวผมเองมีเรื่องขำ ๆ เกี่ยวกับกระบี่ประจำตัวของผม ซึ่งผมกำลังจะเล่าให้ฟังต่อไปนี้

ต้นปี พ.ศ. ๒๔๘๔ สงครามกรณีพิพาทกับอินโดจีนของฝรั่งเศสยุติลงไปแล้ว ฝ่ายเราได้รับชัยชนะ สามารถยึดพื้นที่ได้หลายจังหวัดรวมทั้งทะเลสาบปลากรอยด้วย และเมื่อได้รับชัยชนะมาเช่นนี้ ท่านแม่ทัพกองทัพบูรพาจึงจัดให้มีการสวนสนามขึ้นเพื่อเป็นการเฉลิมฉลองให้สมศักดิ์ศรี แต่เนื่องจากหน่วยทหารส่วนใหญ่ยังคงรักษาพื้นที่ที่ยึดได้อยู่ จึงจัดให้มีการสวนสนามเฉพาะหน่วยทหารที่อยู่ที่กองบัญชาการกองทัพ คือที่อรัญประเทศ จังหวัดปราจีนบุรี

ทุกครั้งที่ผมนำเอาเรื่องเก่า ๆ มาเล่าใหม่ ผมมักหลีกเลี่ยงไม่เอ่ยชื่อของบุคคลใด ๆ เลย ดังนั้นท่านที่ต้องการทราบนามของท่านแม่ทัพก็ลองร้องเพลง "กองทัพบูรพา" ดู เนื้อเพลงมีชื่อของท่านไว้ด้วย แต่ถ้าร้องไม่ได้ก็ลองขอให้คนเก่า ๆ เขาร้องให้ฟังก็ได้ เพราะเพลงนี้ฮิตมากในสมัยนั้น คงจะมีคนจำได้บ้าง

ตัวผมเองมีส่วนร่วมในกิจกรรมอันใหญ่โตนี้ด้วย ในฐานะที่เป็นนายทหารยศว่าที่ร้อยตรี ซึ่งเพิ่งผ่านพิธีรับกระบี่มาเมื่อสองสามเดือนที่แล้ว ปากยังไม่สิ้นกลิ่นเนื้อผัดพริกโรงเรียนนายร้อยเสียด้วยซ้ำไป

เมื่อคำสั่งการสวนสนามไปถึงหน่วยทหาร ทุกคนก็เตรียมการกันอย่างคึกคัก มีการซ้อมเดินสวนสนาม เตรียมเครื่องแบบชุดที่หนึ่งเอาไว้ให้พร้อม ล้วนแล้วแต่ตัดเย็บด้วยผ้าตราเรือบินสีเขียวขี้ ขัดหัวเข็มขัดด้วยยาขัดทองเหลือง รองเท้าที่กำลังกระหายยาขัดก็ได้บริโภคจนเงาวับ หมวกเหล็กถูกชโลมด้วยน้ำมันเครื่องรถยนต์จนแวววาวราวกับปีกแมลงทับยามเมื่อต้องแสงแดด

จะว่าบุญหรือกรรมก็ไม่ทราบแน่ กำหนดวันสวนสนามตรงกับวันที่ผมต้องเป็นนายทหารเวรของกองบัญชาการกองทัพพอดี หมายถึงว่าผมต้องเป็นผู้บอกแถวทหารทั้งหมดทำความเคารพแม่ทัพเพื่อฟังโอวาทก่อนสวนสนาม แล้ววิ่งเข้าไปรายงานยอดทหารที่มาร่วมในพิธี กิจกรรมทุกอย่างนอกจากจะต้องตะโกนจนสุดเสียงแล้ว ยังเกี่ยวข้องกับการใช้กระบี่ทั้งสิ้น แล้วคนอย่างผมซึ่งอยู่กินกับกระบี่มาเพียงสองสามเดือนเท่านั้น ยังไม่เข้าอกเข้าใจกันดี พลาดท่าพลาดทางจะพลอยขายหน้าชาวพาราเสียเปล่า ๆ

ท่ากระบี่ที่ค่อนข้างวุ่นวายเอาการ ได้แก่ การวิ่งชูกระบี่ เสมอระดับใบหน้าเข้าไปรายงาน พอถึงตัวผู้รับรายงานก็ต้องสลัดกระบี่ลงในท่าวันทยาวุธ อารามที่จะแสดงความเข้มแข็งให้ประจักษ์แก่สายตาคนทั้งปวงก็ต้องสลัดกระบี่ลงอย่างแรง ถ้าเกร็งข้อมือไม่พอน้ำหนักกระบี่ซึ่งบวกกับแรงหนีศูนย์กลางจะกระชากกระบี่หลุดจากมือ ลงไปนอนดิ้นอยู่ที่พื้นคราวนี้ละ ถ้าหากสามารถย่อตัวให้เล็กลงจนแทรกพื้นพสุธาลงไปได้ ก็เห็นจะต้องกระทำเป็นอันดับแรก ถ้าทำปาฏิหาริย์อย่างนั้นไม่ได้ก็มีทางเลือกสองวิธี

วิธีที่หนึ่งคือทำเป็นลืมเจ้ากระบี่ทรยศนั่นเสียเลย ยกมือขึ้นทำท่าวันทยหัตถ์แทน เมื่อเสร็จเรื่องเสร็จราวแล้วค่อยตามไปเก็บทีหลัง อีกวิธีหนึ่งคือรีบก้มลงไปคว้ามันขึ้นมาใหม่ แล้วก็ตีหน้าตายเหมือนไม่มีอะไรเกิดขึ้นในโลก แล้วก็ดำเนินกิจกรรมต่อไปจนจบ แต่จะเลือกใช้วิธีไหนก็ตาม คงต้องเป็นขี้ปากให้เขาไปคุยกันเป็นที่สนุกสนาน ไม่ที่ร้านกาแฟก็วงเหล้าจนชั่วอายุขัยก็ไม่ยอมเลิก

ท่ากระบี่ที่วุ่นวายอีกท่าหนึ่งก็คือท่าเรียบอาวุธ จะต้องชูกระบี่ขึ้นไปบนฟ้า แล้วสลัดปลายลงประคองให้ปลายกระบี่อันแหลมเปี๊ยบสอดลงไปในฝัก แล้วกระแทกลงไปให้ดังกร๊อบ ที่ว่าวุ่นวายเพราะขณะที่มือไม้สั่นอย่างนั้น ปลายกระบี่มันจะไม่ยอมแหย่ลงไปในง่าย ๆ ดังใจนึก ถ้าเสียเวลามัวแต่เล็งแล้วเล็งเล่าอยู่อย่างนั้น คนอื่นเขาเรียบอาวุธไปจนฝักหมดสิ้นแล้ว เรายังมัวแต่แหย่กระบี่อยู่คนเดียว จะดูกระไรอยู่ หรือถ้าผลีผลามทิ่มพรวดลงไป ถ้ามันไม่เข้าฝัก แต่มันเสียบเอาข้อมือของเราเป็นฝักละก็ ต้องส่งเสนารักษ์ให้หมอเขาผ่าตัดเอาออกอย่างแน่นอน

ผมนึกถึงสภาพต่าง ๆ ที่อาจเกิดขึ้นได้โดยไม่ตั้งใจ ตามที่กล่าวแล้วทำให้ไม่สบายใจ ลองเลียบเคียงจะแลกเวรกับเพื่อน ๆ ก็ไม่มีใครเขาเล่นด้วย เลยต้องกัดฟันมุมานะเอากระบี่คู่มือมาซ้อมเพลงอาวุธอยู่คนเดียว คราวนี้เราจะต้องเป็นจอมยุทธจักรให้ได้ซีน่า

ท่าสอดกระบี่เข้าฝักนั้นไม่ยากเย็นอะไร แต่ต้องอาศัยวิธีกรรมเล็ก ๆ น้อย ๆ เป็นเครื่องประกอบ กล่าวคือจะต้องฟาดกระบี่เข้ากับทรวงอกของเราเอง เอาหน้าอกเป็นฐานรองรับไว้อีกชั้นหนึ่ง ทีนี้ปลายกระบี่ก็จะแน่นิ่งสอดเข้าฝักอย่างสะดวกดาย สำคัญอยู่ที่ว่าตอนฟาดกระบี่กับหน้าอกต้องใช้ทางด้านแบน ถ้าขืนเอาสันหรือด้านคมฟาดลงไป ถึงหนังเหนียวไม่เข้าก็จุกไปหลายวัน

วันสำคัญมาถึงแล้ว ผมแต่งตัวตั้งแต่เช้า เครื่องแบบรีดเรียบ ท็อปบู๊ตมันปลาบ เสียงสะเปอร์ดังกรุ๋งกริ๋งเมื่อเวลาเยื้องกราย คาดกระบี่จอมยุทธจักรเดินอาด ๆ อยู่บริเวณสนามหน้าโรงแรมรถไฟ ซึ่งเป็นที่ตั้งกองบัญชาการกองทัพ และเป็นสถานที่ประกอบพิธี

ตกตอนสาย หน่วยทหารทยอยกันมาเข้าที่ แตรวงซึ่งส่งจากกรุงเทพ ฯ ตั้งขบวนอยู่ที่แถวเรียบร้อยแล้ว หน้าที่ของนายทหารเวรอีกอย่างหนึ่งก็คือ รวบรวมยอดจำนวนทหารทั้งหมด แล้วจดไว้ที่ฝ่ามือ เวลารายงานแม่ทัพ ต้องรายงานยอดทหารทั้งหมดด้วย

ระหว่างที่ยืนรอให้เขามาส่งยอดจำนวนทหารอยู่นั้น ผมก็เดินสลัดสะเปอร์ให้ดังกังวานเล่น แก้ความกระวนกระวายใจ มือก็ชักกระบี่เล่นให้อุ่นใจ

ด้วยเหตุที่นายทหารรุ่นผมออกรับราชการอย่างเร่งด่วน ความจริงต้องเรียนให้ครบ ๕ ปี แต่พอเรียนได้ ๔ ปี ทางการก็รีบให้สึกออกมาเพื่อรับศึก เมื่อต้องรีบรับกระบี่อย่างเร่งด่วนเช่นนี้ กระบี่เตรียมเอาไว้ไม่ทัน จึงต้องใช้กระบี่ของจ่านายสิบมาดัดแปลงเป็นกระบี่นายทหาร แต่ที่ดัดแปลงไม่ได้ก็คือกลไกในการปลดกระบี่ออกจากฝัก

กระบี่ของนายทหารนั้นเป็นบานพับ เมื่อเปิดบานพับออก กระบี่ก็จะหลุดจากสลักยึดที่ฝัก แต่กระบี่จ่านั้น ใช้กดปุ่มซึ่งเป็นตะปูควงฝังอยู่ที่ด้ามกระบี่

ผมลองเอาหัวแม่มือกดปุ่มเพื่อลองชักกระบี่ดู ใจหายวาบเหมือนถูกผีหลอกกลางวัน กระบี่ไม่ยอมหลุดจากฝัก จะหลุดออกได้อย่างไรในเมื่อตะปูควงตัวนั้นหลุดหายไปเสียที่ไหนแล้ว มันคงคลายเกลียวออกทีละน้อยในระหว่างที่ผมหัดท่ากระบี่อยู่หลายวัน เจ้ากรรม ทำไมมันต้องมาหลุดพอดีในวินาทีวิกฤตเช่นนี้

คนอีกหลายร้อยคนกำลังยืนสงบนิ่งอยู่ในแถวอย่างเป็นระเบียบ นายทหารผู้ควบคุมแถวก็คงกำลังหาตัวนายทหารเวรเพื่อเอายอดจำนวนทหารมาส่งให้ แต่เขาหานายทหารเวรไม่เจอเสียแล้ว เพราะนายทหารเวรผู้มีกรรมกำลังก้ม ๆ เงย ๆ หาตะปูควงอยู่บนพื้นหญ้า เหงื่อกาฬไหลจนเปียกเสื้อ หยดลงไปในท็อพบู๊ต แล้วก็หาไม่เจอ นี่เราจะทำอย่างไร จะสำแดงท่ากระบี่ทั้งฝักนั้นอย่างไรหรือ เขาคงเอาไปล้อกันทั้งกองทัพเป็นแน่แท้ จะไปแลกกับเพื่อนก็ไม่ได้ เพราะเขาก็ต้องใช้ท่ากระบี่เหมือนกัน

เหมือนฟ้าบันดาล ตาเหลือบไปเห็นตะปูเก่า ๆ ตัวหนึ่งตกอยู่ที่พื้น คงมีเทวดาองค์ใดเอามาโยนไว้ให้ก็ได้ ผมเอาตะปูตัวนั้นแยงลงไปในช่องสลักกระบี่ ปรากฏว่ามันกด

กลไกได้พอดี ชักกระบี่ออกจากฝักได้ แต่พอสอดกระบี่ลงไปมันก็ติดอีก ลองกดดูใหม่คราวนี้เอาตะปูตัวนั้นขัดไว้ที่ฝักไม่ให้ตัวกระบี่เลื่อนลงไปจนมิด คราวนี้ได้ผล กระบี่ไม่ติดอีกแล้ว ผมถอนหายใจอย่างโล่งอก

เหลือเวลาอีกราว ๕ นาที ก็จะถึงเวลาที่แม่ทัพจะออกมายืนที่แท่น ผมยังไม่ได้ยอดจำนวนทหารเลยแม้แต่หน่วยเดียว แต่ตอนนี้หัวสมองมันแล่นเสียแล้ว ผมยืดตัวขึ้นกวาดสายตาไปดูแถวทหารทั้งหมด คาดคะเนจำนวนดูเห็นว่าอยู่ในระหว่าง ๕๐๐ ถึง ๑,๐๐๐ คน เอาละ ตีเสียว่า ๘๓๖ คนเป็นไง ถึงอย่างไรท่านแม่ทัพท่านก็คงไม่ได้นับจำนวนเหมือนผมเช่นเดียวกัน ผมจำเลข ๘๓๖ ลงไว้ในสมองพร้อมกับท่องพึมพำอยู่ในใจ เอามือคลำดูว่าตะปูตัวที่เทวดาส่งมาให้ยังทำหน้าที่เรียบร้อยอยู่หรือหาไม่ ปรากฏว่ามันยังซื่อสัตย์ดีอยู่

พอถึงเวลาท่านแม่ทัพบูรพาก็ปรากฏตัว ผมตะโกนด้วยทุรสำเนียงอันดังประหนึ่งฟ้าร้องให้นายทหารทำวันทยาวุธ พร้อมทั้งชักกระบี่ออกมาทันที โล่งใจที่มันหลุดออกจากฝักอย่างง่ายดาย แล้วก็วิ่งไปรายงานยอดจำนวนทหาร ๘๓๖ คนอย่างมั่นอกมั่นใจ มือกระชับด้ามกระบี่อย่างเหนียวแน่น มันคงติดมือผมมาตลอดเวลาจนกระทั่งวิ่งกลับเข้าที่เดิม ลมเย็นพัดมาปะทะเหงื่อกาฬที่เปียกชุ่มจนเกือบหนาวสั่น

เมื่อท่านแม่ทัพให้โอวาทจบลงแล้ว เสียงแตรวงก็บรรเลงเพลงมาร์ชกองทัพบูรพา ดังกระหึ่ม หน่วยทหารเริ่มเดินสวนสนามผ่านประธานตามลำดับจนครบทุกหน่วย

พิธีอันมีเกียรติผ่านพ้นไปด้วยความเรียบร้อย นายทหารเวรถอนหายใจยาวอีกเฮือกหนึ่ง เสร็จสิ้นกันทีสำหรับกระบี่เจ้ากรรม

รุ่งขึ้นผมไปด้อมแถวโรงรถ เลือกหาตะปูควงที่เกลียวได้ขนาดมาตัวหนึ่ง ขันเกลียวเข้ากับกระบี่ได้อย่างพอดิบพอดี บรรจงควั่นด้ายหลอดให้เหนียวผูกหัวตะปูนั้น ติดกับด้ามกระบี่ กันไม่ให้มันทรยศได้อีก

ตะปูตัวที่มีอายุย่างเข้า ๓๓ ปีตัวนั้น ยังอยู่กับผมจนกระทั่งทุกวันนี้ △

# มวยไทย

ในบรรดานักเลงดูมวยด้วยกันแล้ว ผมก็นับเป็นหนึ่งในจำนวนนั้นเหมือนกัน ผมดูมวยติดต่อกันทุกวันอาทิตย์ ตั้งแต่สมัยเวทีราชดำเนินเพิ่งก่อสร้างเสร็จและยังไม่มีหลังคา จนกระทั่งสร้างหลังคารูปกระลาครอบเสร็จเรียบร้อย เป็นเวลาติดต่อกันนานกว่าสิบปี มาในระยะหลังนี้มีสนามมวยเพิ่มขึ้น มีมวยชกกันทุกวัน บางวันชกกันตั้งสองรอบ แต่ผมไม่ได้ย่างกรายเข้าไปในสนามอีกเลย ถึงแม้จะมีโทรทัศน์ถ่ายทอดให้ดูแค่จมูกผมก็ไม่ปรารถนาจะดู นี่เป็นเหตุผลเฉพาะตัวผมคนเดียว

**เพื่อนดู**

การเข้าไปนั่งดูมวยแต่เพียงคนเดียวทำให้เกิดความรู้สึก เหมือนเอาตัวเข้าไปนั่งอยู่ท่ามกลางคนแปลกหน้า และต่างภาษาแต่เพียงเดียวดาย รสชาติของการดูแทนที่จะเป็นการต่อสู้กลับไปเหมือนนั่งดูระบำบัลเล่ต์มากกว่า ผมมีเพื่อนอยู่คนหนึ่งซึ่งเป็นโรคดูมวยขึ้นสมองเหมือนกัน พอบ่ายวันอาทิตย์เราก็ชวนกันเกี่ยวก้อยเข้าไปในเวทีราชดำเนิน ส่วนมากก็ดูกันแถวขอบอ่างข้างบน เพราะค่าดูเท่ากับโอเลี้ยงห้าแก้วเท่านั้น กรรมวิธีในการเตรียมดูมวยไม่มีอะไรมาก เพียงแต่ดื่มน้ำดื่มท่าเสียให้อิ่มก่อน สิ่งที่ขาดไม่ได้คือบุหรี่ต้องเตรียมให้พอ เพราะเวลาดูมวยเปลืองบุหรี่ชะมัด

ตามปกติเราดูมวยกันเฉพาะวันอาทิตย์ แต่บางครั้งมีมวยดี ๆ ในวันพฤหัสบดีด้วยเราทนความเย้ายวนไม่ไหว ก็ต้องตะเกียกตะกายไปดูเป็นการแถมพก เรามีเหตุผลของเราว่า "ถ้าไม่ดูนอนไม่หลับ"

**ดูฤกษ์ดูยาม**

กำหนดเวลาที่เราจะเข้าไปเวทีนั้นเราต้องคาดการณ์ไว้ล่วงหน้าว่า มวยขนาดนี้จะต้องเดินทางถึงสนามมวยเวลาเท่าไร ถ้ามวยดีก็ต้องไปถึงเร็วเป็นพิเศษ มวยคู่ธรรมดาก็จวน ๆ บ่ายห้าโมงก็ทันถมเถ บางครั้งถ้าเอาหมอนติดมือไปด้วยก็สามารถนอนดูได้เลย

การคาดคะเนจำนวนคนดูมวยของเราทั้งสอง มักไม่ค่อย ผิดพลาด เพียงแต่ดูรายชื่อนักมวยก็สามารถบอกได้ถูกต้อง แต่นั่นแหละเราสองคนมีสติยังรู้พลาด อย่างเช่น เมื่อคราวอุศมานขึ้นชกครั้งหนึ่ง เราเข้าไปในสนามช้าไป ต้องไปยืนอยู่ขอบอ่างข้างบนและอยู่แถวหน้าพอดีมองดูที่นั่งข้างล่าง ก็แน่นจนกระทั่ง เวลาเขี่ยขี้บุหรี่ลงไป จะไม่ตกถึงพื้น คือหล่นไปอยู่บนร่างกายของคนใดคนหนึ่งซึ่งเจ้าตัวไม่รู้สึก

พอมวยเริ่มชก คนที่ยืนอยู่ข้างหลังก็ดันเฮออกไปข้างหน้า เราสองคนยืนอยู่ริมสุดต้องคอยยั้งเอาไว้ ถ้าปล่อยให้แรงดันข้างหลังปะทะโดยยั้งไม่อยู่ เราก็จะหล่นลงไปทับคนที่นั่งดูอยู่ข้างหน้า ตามปกติคนดูมวยมักจะเลือดร้อนเป็นทุนอยู่แล้ว ยิ่งกำลังดูมวยมัน ๆ ด้วยแล้วยิ่งร้อนจัด ถ้าเราหล่นลงไปจริง ๆ น่ากลัวว่าจะต้องเกิดมวยหมู่ขึ้นเป็นแน่ การดูมวยในวันนั้นนอกจากจะเสียเงินแล้วยังจะขัดยอกไปหลายวัน

อีกครั้งหนึ่งเราเข้าไปช้ามากเกินไป และผมก็ยังเอิญถือร่มติดมือเอาไปด้วย สมัยนั้นเวทีมวยยังไม่มีหลังคา หลังจากที่เฝ้าสังเกตดูท้องฟ้าแล้วก็คิดว่าฝนคงจะตกแน่จึงติดร่มไปด้วย พอตีตั๋วเสร็จและเบียดเสียดกันเข้าไปยังช่องทางเข้าซึ่งเหมือนประตูโมงค์ ร่มที่ผมถือดันสอดเข้าไปใต้รักแร้ของคนอยู่ข้างหน้าโดยไม่รู้ตัว เจ้าของรักแร้พยายามจะกางแขนออกเพื่อให้ร่มของผมหลุดออกมา แต่คนมากเหลือเกิน เขาไม่สามารถกางแขนออกได้แม้แต่องศาเดียว ผมก็เป็นห่วงร่มของผม เลยต้องเดินจูงกันเข้าไปเหมือนจูงคนตาบอด

เราต้องไปยืนที่ขอบอ่างแถวหลัง พอระฆังดังขึ้น มวยเริ่มชก เราก็สอดสายตาข้างใดข้างหนึ่งลอดไปตามซอกคอคนข้างหน้าเพื่อดูมวย กว่ามวยจะจบแต่ละยกต้องเปลี่ยนลูกนัยน์ตาหลายหนเพราะมันเมื่อย เรามารำพึงกันเองว่า ดูมวยวิธีนี้น่าจะลดครึ่งราคา เพราะได้ดูเพียงตาเดียวเท่านั้น

**ดูมวยทางจดหมาย**

ผมและเพื่อนดูมวยของผมบางครั้งก็มีเวลาพลัดพรากจากกันบ้าง บางทีเขาไปต่างประเทศ ผมต้องนั่งดูมวยแต่เพียงคนเดียว บางทีผมต้องไปต่างประเทศบ้าง เขาก็ต้องนั่งดูคนเดียวเหมือนกัน

การนั่งดูมวยแต่เพียงคนเดียวทำให้รู้สึกว้าเหว่ และดูไม่ค่อยสนุก เวลาที่เกิดอารมณ์จะวิจารณ์การชกของนักมวยที่ชกดี และ ชกไม่ได้ความ เราก็ไม่รู้จะไปพูดกับใคร บางครั้งเราต้องการไซ้ท์นอกเราก็กระดาก แต่การดูมวยถ้าหากขาดการวิจารณ์และไซ้ท์นอกเสียแล้วก็ไม่รู้จะไปดูทำไม ที่เรียกว่าวิจารณ์นั้นไม่ได้หมายความว่างัดเอากระดาษดินสอมานั่งเขียน แต่หมายถึงการตะโกนออกไปตามอารมณ์ที่เกิดขึ้นในขณะนั้น

เวลาที่นั่งดูมวยมีบางคน ที่มาดูคนเดียวเข้ามา ตีสนิทพูดคุยด้วย ราวกับรู้จักกันมาตั้งแต่เป็นนักเรียน พอมวยหมดยก เขาจะวิจารณ์ การชก ให้เราฟัง พร้อมทั้งออกท่าทางประกอบ พอมวยเริ่มชกเขาหยุดพูดทันที ตอนนี้เขาเริ่มไซ้ท์นอกด้วยการเอนตัวมาพิงเราไว้ ท่าทางเหมือนคู่ผัวตัวเมียที่แต่งงานกันใหม่ ๆ มวยยิ่งสนุกเขาก็ยิ่งเอนมาพิงหนักเข้า จนแทบจะนอนบนตักเอาทีเดียว ผมเองรู้สึกขันจนเกือบสำลัก แต่หัวเราะออกมาไม่ได้ เพราะเกรงว่าเขาจะกระดาก พอระฆังหมดยกเขาก็เริ่มคุยทันที ทำอย่างนี้จนมวยเลิกการดูมวยในวันนั้นไม่ออกรสเอาเสียเลย

อีกอย่างหนึ่งที่เราต้องทน ก็คือเวลามวยชก จะมีรองเท้า ของคนที่นั่ง ข้างหลังกระแทกหลังเป็นจังหวะ ๆ มวยยิ่งเตะกันหนักเท่าไรจังหวะก็ยิ่งถี่ขึ้นเท่านั้น ทั้งนี้ไม่ใช่อะไรอื่นคนข้างหลังเขาไซ้ท์นอกนั่นเอง ถ้าเราจะเกิดโมโหขึ้นมาหันไปต่อว่าต่อขาน คงจะเกิดมวยแถมขึ้นมา และมวยแถมนี้ชกไม่ได้เงิน แต่ต้องไปเสียเงินที่โรงพักนางเลิ้ง

เวลาที่เพื่อนไปต่างประเทศผมต้องทนนั่งดูมวยคนเดียว เพราะผมมีภาระอยู่อย่างหนึ่งคือเขียนจดหมายรายงานผลการชกไปให้เพื่อนได้อ่านด้วย วิธีการอย่างนี้เรียกว่าดูมวยทางจดหมาย มีอยู่ครั้งหนึ่งมีการชกมวยคู่สำคัญระหว่าง สุข ปราสาทหินพิมายกับ ชูชัย พระขรรค์ชัย ในคราวนี้ที่สุขแก่ถูกหมัดน็อคเอ้าท์ ผมเขียนจดหมายรายงานผลการชกอย่างละเอียด และแถมเขียนรูปตอนที่สุขถูกน็อคประกอบไปด้วย ฝีมือเขียนภาพประกอบของผมไม่ได้ความเท่าไร แต่ก็เล่นเอาเพื่อนผมที่อยู่อเมริกาสนุกสนานเอิ๊กอ๊ากไปด้วย

เมื่อคราว จำเริญ ทรงกิตรัตน์ ชิงแชมเปี้ยนโลก กับ จิมมี่ คาร์ทเธอร์ ผมระเห็จไปอยู่อเมริกาเหมือนกัน คราวนี้เพื่อนผมมีภาระไปนั่งตากฝนดูที่สนามกีฬาเพื่อเขียน

จดหมายไปเล่าให้ผมได้ดูมวยทางจดหมายบ้างเหมือนกัน เป็นอันว่าผม และ เพื่อนคนนี้ได้ดูมวยอย่างจริงจังติดต่อกันนานกว่าสี่ปี โดยไม่ขาดเลย ถ้าไม่ได้ดูด้วยตาก็ได้ดูทางจดหมาย

**นักอุตุนิยม**

สมัยที่เวทีราชดำเนินยังไม่มีหลังคาปกะลาครอบนั้น เวลาจะไปดูมวยต้องประพฤติตนเป็นนักอุตุนิยม เมื่อถึงหน้าฝนต้องสังเกตดูลักษณะของเมฆที่ตั้งเค้ามาว่าฝนจะตกหรือไม่ ถ้าตกจะตกตอนเย็นหรือตอนค่ำ เมื่อมวยเลิกแล้ว เมฆก้อนสำคัญ ๆ ตั้งเค้าอยู่ทิศไหน ลมพัดจากทิศไหนไปทิศไหน ลมจะหอบเอาฝนมาตกที่สนามมวยหรือพัดไปตกที่อื่น เราต้องรับเอาข้อมูลต่าง ๆ เหล่านี้เอาไว้คำนวณกับความสำคัญของมวยที่จะชก ถ้าคำนวณว่าฝนตกแน่ และมวยไม่สำคัญอะไรเราอาจงดดูเสียครั้งหนึ่ง แต่การงดดูมวยในวันอาทิตย์ พอถึงวันจันทร์ทำงานทำการไม่ค่อยได้เรื่องอะไรเลย

ในการชกระหว่าง ผล พระประแดง กับ ประเสริฐ ส.ส. เป็นการชกครั้งที่เท่าไรแล้วก็ไม่ทราบ เราทั้งสองคนสำรวจดินฟ้าอากาศแล้วว่าฝนจะตกแน่นอน แต่เรามีความจำเป็นต้องดูให้ได้ ดังนั้นพอบ่าย ๆ เราก็ซื้อตั๋วคนละ ๗ บาท เข้าไปนั่งบื้อในสนามมวย

มวยคู่ที่หนึ่งที่สองผ่านไปตามลำดับ เมฆบนท้องฟ้าค่อย ๆ เคลื่อนเข้ามาทุกทีพอถึงคู่เอกฝนก็ตกลงมาเหมือนฟ้ารั่ว ทางสนามเขาก็เด็ดเหมือนกัน เขาให้มวยคู่เอกชกกันท่ามกลางสายฟ้า เวลามองดูนักมวยบนเวทีเหมือนมีผ้าขาวบางกั้นสายตาเอาไว้

การดูมวยท่ามกลางสายฝนนี้เรามีห่วงของอยู่สองสิ่ง คือกระเป๋าสตางค์และบุหรี่เราเอาของทั้งสองสิ่งรวมไว้ในกระเป๋ากางเกงข้างเดียวกัน แล้วเอามือทำเป็นรูปหลังคามิดชิดตะปบลงไปอย่างแน่นหนา กว่าฝนจะหยุดก็เล่นเอามือชาจนกระดิกแทบไม่ไหว แต่ก็ได้ผล ของที่หวงแหนไม่เปียกเลย

พอมวยคู่เอกผ่านไปแล้วสักครู่ฝนก็หาย ตอนนี้ทุกคนหนาวจนสั่น เราเหลียวซ้ายแลขวาเห็นว่าไม่มีใครสนใจแล้วก็รีบถอดเสื้อออกมาบิด แล้วสวมเข้าไปตามเดิม ส่วนกางเกงนั้นปล่อยให้มันเปียกไปอย่างนั้น ขืนถอดกางเกงออกมาบิดเห็นทีจะไม่เหมาะแน่

**เจ้าคุณนายสนาม**

สมัยนั้นเวทีราชดำเนินมี พระยาจินดารักษ์ เป็นนายสนาม ท่านเจ้าคุณพยายามสร้างนักมวยไทยให้โด่งดังไปเป็นสาย ๆ และไม่ยอมจับเอานักมวยแม่เหล็กแต่ละสายมาพบกันให้ดับไปข้างหนึ่งอย่างทุกวันนี้ อย่างเช่นเมื่อ อุศมาน ศรแดง เริ่มดังขึ้นมาและน้ำหนักตัวก็ไม่มากนัก มีคนคิดกันว่าถ้าเอาอุศมานมาถลุงกับนักมวยดัง ๆ อย่างเช่น หลุย เดชศักดา สนามคงแตกแน่ ๆ แต่ท่านนายสนามท่านไม่ทำอย่างนั้น ท่านปล่อยให้ต่างคนต่างดังไปคนละทาง และนายสนามมวยก็มีแม่เหล็กถึงสองแท่งพร้อม ๆ กัน แทนที่จะมีเพียงแท่งเดียวเพราะอีกแท่งหนึ่งดับไปเสียแล้ว

ต่อมามีเวทีมวยเพิ่มขึ้นทั้งในพระนครและต่างจังหวัด นักมวยชนิดแม่เหล็กถูกดึงไปฆ่ากันจนดับไปทีละคนสองคน ในไม่ช้าก็เหลือแต่นักมวยเมาหมัดทำหน้าที่เป็นบันไดให้นักมวยรุ่นหลังเหยียบย่ำเพื่อทดสอบความแข็งแกร่งต่อไป

การตัดสินใจของท่านเจ้าคุณนายสนาม ได้รับการวิพากษ์วิจารณ์กันมากมายทั้งในส่วนดีและไม่ดี ส่วนผมซึ่งติดตามผลงานของท่านมาโดยตลอดจนกระทั่งท่านพ้นตำแหน่งไป มีความเห็นว่าท่านเป็นผู้มองการณ์ไกล และเป็นผู้วางรากฐานของนักมวยไทยอย่างน่ายกย่องสรรเสริญ

**มวยรุ่นสิงห์สาราสัตว์**

สมัยก่อนการจัดมวยไทยไม่ได้จัดเป็นรุ่น ๆ ตามน้ำหนักและเรียกชื่อรุ่นตามฝรั่ง เช่น แบนตั้มเวท เฟเธ่อร์เวท ฯลฯ เหมือนอย่างเดี๋ยวนี้ แต่เขาจัดนักมวยไทยที่มีน้ำหนักไล่เลี่ยกันฝีมือพอ ๆ กัน จัดขึ้นเป็นรุ่น ๆ ตั้งชื่อรุ่นให้ดุดันน่าเกรงขามด้วยชื่อเสียงเรียงนามของสัตว์ที่ดุร้าย เช่น หกเสือโคร่ง ห้าพญานาคราช เป็นต้น

นักมวยแต่ละรุ่นเวลาขึ้นชกมักชกกันดุเดือดเป็นพิเศษ ไม่มีการล้มมวยกันอย่างหน้าตาเหมือนทุกวันนี้ ที่ผมจำได้ติดตาได้แก่การชกชิงแชมเปี้ยนรุ่นอะไรก็จำไม่ได้เสียแล้ว บรรจง ศิลาชัย ซึ่งมีฉายาว่า นายท้ายเรือเมล์ ขึ้นชกกับคู่ต่อสู้ที่ผมลืมชื่อไป

แล้วเหมือนกัน วันนั้นฝนตกจนพื้นเวทีนองไปด้วยน้ำฝน บรรจงซึ่งเป็นรองคู่ต่อสู้เล็กน้อย พยายามเดินเข้าหาโดยไม่ท้อถอยแม้แต่ก้าวเดียว ตื้อเข้าไปทุบ เข้าไปจนถูกศอกของคู่แข่งขันแตกตั้งแต่ใบหน้าไปจนถึงบนหัวนับแผลไม่ถ้วน กรรมการท่านก็ดีใจหาย ไม่มีการจับแพ้เทคนิกัลน็อคเอ้าท์ เลือดของบรรจงไหลลงมาจนกระทั่งพื้นเวทีซึ่งเคยนองไปด้วยน้ำฝนกลายเป็นน้ำสีแดงไปทั่ว

ผลของการชกบรรจงเป็นฝ่ายแพ้ แต่คนดูก็ตบมือให้สนั่นหวั่นไหว เมื่อกลับเข้าห้องพักนักมวยไปแล้วสักครู่ทางสนามประกาศทางเครื่องขยายเสียงว่า บรรจงต้องเย็บถึง ๒๕ เข็ม คนดูก็ตบมือให้อีกในฐานะที่ถูกเย็บมากเข็มที่สุดในประวัติการณ์

**มวยเอกในอดีต**

นักมวยที่จะมีชื่อเสียงต่อไปในภายหน้านั้นเพียงแต่ดูการชกครั้งแรกก็ฉายแสงให้เห็นเสียแล้ว อย่างเช่นนักมวยรุ่นเล็กคนหนึ่งเป็นมวยดีมาจากต่างจังหวัด ได้คู่กับนักมวยชื่อดังของค่ายยนตรกิจ นักมวยคนที่มาจากต่างจังหวัดและชกที่เวทีราชดำเนินเป็นครั้งแรกนี้ดูรูปร่างแล้วน่ากลัวจะไปไม่รอด แข้งขาเล็กเหมือนไม้กระบอก ตัวก็เล็กกว่าคู่ต่อสู้ แต่พอลงมือชก หมอก็งัดเอาอาวุธทุกชนิดออกมาแจกจ่ายให้แก่คู่ต่อสู้จนหมดสิ้นกระบวนมวยไทย ทั้งเตะ หมัดเข่า ศอก พรวไปหมดทั้งตัว คู่ต่อสู้อาศัยที่ใหญ่กว่าและมีน้ำอดน้ำทนจึงยืนอยู่ได้ พอถึงยก ๔ ยก ๕ นักมวยหน้าใหม่ก็หมดแรง แต่ลวดลายชั้นเชิงยังคงเหนือกว่าจึงเป็นฝ่ายชนะคะแนนในที่สุด

นักมวยคนนั้นคือ จำเริญ ทรงกิตรัตน์ ที่เกือบเป็นแชมเปี้ยนโลกมวยสากล

ตั้งแต่นั้นมา จำเริญ ก็โด่งดังจนกระทั่งเอาชนะ ผล พระประแดง ซึ่งถือว่าเป็นเจ้าแห่งลวดลายได้อย่างน่าชื่นชม เมื่อชกมวยไทยจนขึ้นคานแล้วก็มีคนดึงไปชกสากลบ้าง เขาได้ท้าชิงมงกุฎแชมเปี้ยนโลกถึงสามครั้ง แต่ไม่ได้แม้แต่ครั้งเดียว

เหตุที่จำเริญไม่ได้เป็นแชมเปี้ยนโลกเพราะอายุและสังขาร เขาหันมาชกสากลเอาเมื่ออายุค่อนข้างมากไปหน่อย ที่สำคัญก็คือสังขารที่ตรากตรำกับมวยไทยมาเป็นเวลายาวนาน นายแพทย์คนหนึ่งอธิบายให้ผมทราบว่า เมื่อนักมวยถูกชกกระเทือนสมองแต่ละ

ครั้งเซลล์ในสมองจะค่อย ๆ ตายไปโดยไม่มีการเกิดทดแทนที่ตายไป ดังนั้นนักมวยที่ชกติดต่อกันเป็นเวลานาน ๆ สมองซึ่งสั่งการแก่ร่างกายก็เสื่อมลงไป การชกก็อืดอาดลง การตัดสินใจช้าลง เหลือแต่ความทรหดอดทนที่จะเป็นกระสอบทรายไปในที่สุด

มีอยู่ครั้งหนึ่งผู้จัดการของจำเริญ จับเขาไปฝึกมวยสากลเสียใหม่ เพื่อชกชิงแชมเปี้ยนโลก มีข่าวดังออกมาว่า คราวนี้จำเริญจะชกอย่างมวยสากลเต็มตัวทีเดียว แต่พอขึ้นชกจริงจำเริญก็แสดงฝีมือมวยสากลจริง ๆ เหมือนกัน เขาแย็บซ้ายแล้วชกขวาด้วยหมัดตรงเหมือนอย่างมวยนักเรียนไม่มีผิด ใครที่ริอ่านเอามวยนักเรียนขึ้นไปชกชิงแชมเปี้ยนโลกก็นับว่าคิดผิดอักโข จำเริญยอบช้ำลงมาจากเวทีเหมือนนกถูกหักปีก

นักมวยแชมเปี้ยนโลกทุกคนมีเชิงชกที่เป็นของตัวเองและไม่เหมือนใคร เหมือนอย่างแคสเซียสเคลย์ ถนัดแย็บซ้ายแล้วน็อคเอ๊าท์คู่ต่อสู้ด้วยฮุกซ้ายข้างเดียวกัน สมพงษ์ เวชประสิทธิ์ ก็เป็นนักมวยที่ชกแบบนี้เหมือนกัน แต่เขาไม่มีโอกาสได้ชกชิงแชมเปี้ยนโลก

ความจริงจำเริญมีไหวพริบ และเชิงชกที่เป็นฉบับของตนเอง เขาพร้อมที่จะเป็นแชมเปี้ยนโลก ถ้าหากเขาหันไปชกสากลเร็วกว่าที่เป็นอยู่สักสองสามปี

**มวยไทยต้องเตะ**

ขึ้นชื่อว่ามวยไทยแล้ว ถ้าเอาแข้งพับใส่กระเป๋าโดยไม่เตะเสียเลยก็อย่าเรียกว่ามวยไทยเสียดีกว่า เห็นคนหัดมวยใหม่ ๆ หัดเตะกระสอบทรายกันตูม ๆ จนกระสอบแตก แต่พอขึ้นชกจริง ๆ ไม่รู้ว่าจะเตะอย่างไรจึงจะถูกเป้า เพราะคู่ต่อสู้ไม่ใช่กระสอบทราย จึงมีการเตะลมกันวิดวาด ที่พอจะถูกเตะบ้างก็แถว ๆ ขาพับซึ่งภาษามวยนิยมเรียกว่าบานพับ

มีคนมารู้ว่าการเตะขาพับ หรือบานพับนี้ก็อาจน็อคคู่ต่อสู้ได้เหมือนกัน ก็ตอนที่ครูตั้งกี้ หัวหน้าคณะยนตรกิจนำมาเผยแพร่นั่นเอง ต่อมาจึงมีนักมวยนำลูกไม้นี้มาใช้กันเกร่อไป บางทีก็ได้ผล บางทีก็ไม่ได้ผล ถ้าเตะไม่หนักจริง ๆ แล้วไม่ได้ผลอะไรเลย มิหนำซ้ำคู่ต่อสู้หันเอาแข้งรับแทน แข้งต่อแข้งประสานกันจนไฟแลบก็มี แต่ที่ได้ผลมีเหมือนกัน เล่นเอาคนถูกเตะพิการถึงขาลีบไปก็มี คนที่ถูกเตะขาพับจนแพ้น็อคเอ๊าท์ไปนั้นเขาว่านั่ง

ยอง ๆ ไม่ได้ไปหลายวันทีเดียว ที่ร้ายคือนั่งส้วมแบบไทยไม่ได้ ต้องไปเช่าโรงแรมที่มีส้วมฝรั่งอยู่ นี้เป็นเกร็ดเท่านั้นเอง

ทุกวันนี้เวลาบังเอิญได้ดูมวย ผมมักพนันกับเพื่อน ๆ ว่า พอนักมวยเริ่มชกในยกที่ ๑ เขาจะทำอะไรก่อน เกือบร้อยทั้งร้อยเป็นต้องเตะขาก่อนเสมอ ถูกบ้างไม่ถูกบ้างแล้วแต่ดวง ทำคล้าย ๆกับว่าการเตะขาเป็นการทักทายว่า สวัสดีครับ อย่างนั้นแหละ

การเตะเป็นดาบสองคม เพราะนักมวยไทยเราส่วนมากเวลาเตะนั้นหมัดที่กำลังตั้งท่าป้องกันอยู่มักจะลดลง เช่นเตะเท้าขวา แขนขวาจะตก การที่ต้องทำเช่นนี้เพราะอิริยาบถของมนุษย์มันบังคับ ถ้าไม่ทำเช่นนั้นจะเตะได้ไม่แรงพอ ใครไม่เชื่อลองเตะลมดูก็ได้ ถ้าปล่อยให้หมัดตกหน้าก็เปิดว่าง บางคนยกเท้าได้ครึ่งทางหมัดของคู่ต่อสู้ซึ่งอยู่อยู่ใกล้กว่าก็กระทบเข้าที่ปลายคาง ตอนนี้คนเตะเป็นฝ่ายลงไปนอนดูดาวบ้าง เป็นข้อพิสูจน์ว่าการเตะนั้นเป็นดาบสองคมเหมือนกัน

## นักเตะบันลือโลก

ถ้าผมจะเอ่ยนามถึงนักเตะบันลือโลก หลายคนคงคิดถึง วิหค เที่ยมกำแหง บ้าง ศักดิ์ชัย นาคพยัคฆ์ บ้าง เพราะนักมวยทั้งสองนี้มีเพลงแข้งที่ฉกาจฉกรรจ์ทีเดียว แต่ผมไม่ได้หมายถึงคนใดคนหนึ่งในสองคนนี้

เมื่ออุสมาน ศรแดง ถลุงคู่ต่อสู้จนลงไปนอนบนผืนผ้าใบกันเป็นทิวแถวนั้น เขาเกือบจะเป็นนักมวยขึ้นคานที่หาคู่ต่อสู้ไม่ได้ ทางสนามมวยก็ดีใจหาย จับ อุสมาน มาเจอกับทองใบ ยนตรกิจ ถ้าเปรียบช่วงเวลาในการชกมวยแล้ว ตอนนั้นทองใบก็อยู่ในเวลาบ่ายมากแล้ว ส่วนอุศมานก็กำลังจะเที่ยงพอดี พอแฟนมวยรู้ข่าวว่าทั้งคู่จะชกกัน หลายคนปลงอนิจจังว่า นี่เขากำลังเอาทองใบไปขึ้นเขียงให้อุศมานเฉือนเป็นชิ้น ๆ เป็นแน่ แต่อย่างไรก็ตาม วันนั้นผมต้องเข้าไปนั่งรอดูมวยคู่นี้ตั้งแต่ตอนบ่าย ถ้าไปเวลาเย็น ๆ ก็คงจะไม่มีที่แม้แต่จะยืนขาเดียว

ยกที่ ๑ อุศมาน ปราดเข้าไปหาเหมือนธนูหลุดจากแหล่ง พุ่งหมัดซ้ายขวาเหมือนข้อเสือรถไฟ ถูกบ้างผิดบ้าง หมัดที่ถูกเข้าอย่างจังทำเอาทองใบหงายหลังลงเอา

หัวฟาดเชือกให้นับ ๘ ถึง ๓ ครั้ง ๓ครา เมื่อระฆังหมดยก ๑ ครูตั้งกลากทองใบถูลู่ถูกังไปให้น้ำ พวกเรานึกในใจว่าเสียเงินเสียทองเสียกำลังกายขุกขั้นมาดูมวยคู่นี้คงได้ดูกันเท่านี้แหละ

ขึ้นยกที่ ๒ ทองใบยกแขนทั้งสองขึ้นการ์ดแน่นหนา เขาเอาแข้งทั้งซ้ายทั้งขวานาบร่างกายของอุศมานตั้งแต่บานพับเรื่อยขึ้นไปตามลำตัวจนถึงก้านคอ เขาเตะโดยการ์ดไม่ตกเลยแม้แต่สักนิดเดียว พักเดียวเท่านั้นข้อเสือรถไฟชักไม่ค่อยทำงาน ถึงทำงานก็เบาเต็มที ยกต่อมาอุศมานก็ตกเป็นเป้าของแข้งซ้ายขวาของทองใบจนครบ ๕ ยก และแน่นอน ชัยชนะตกเป็นของทองใบอย่างขาวสะอาด

ถ้าจะให้ผมตัดสินว่าใครเป็นนักเตะบันลือโลก ผมต้องยกให้ทองใบ ยนตรกิจ

**มวยแข้ง**

พูดถึงนักมวยที่เตะอย่างฉกาจฉกรรจ์ และถือว่าแข้งเป็นอาวุธที่สามารถคว่ำใครต่อใครลงได้แล้ว ก็เห็นจะเป็นวิหค เทียมกำแหง และ ศักดิ์ชัย นาคพยัคฆ์ ที่เอ่ยนามมาแล้วนั่นเอง ศักดิ์ชัย เป็นนักมวยรุ่นใหญ่ที่เคยขับเคี่ยวกับ สมเดช ยนตรกิจ มาแล้ว รูปร่างสูงใหญ่ขายาวและแข็งแกร่งเหมือนม้าแข่ง นักมวยหุ่นอย่างนี้ถ้าไม่ใช่มวยเตะแล้วก็อย่าหากินทางชกมวยไทยเลย เวลา ศักดิ์ชัย หวดแข้งไปแต่ละครั้งถ้าถูกก้านคอเข้าโดยไม่ทันรู้ตัวน่ากลัวคอหลุดกระเด็น แต่เขาเป็นมวยที่เตะแล้วแขนตก อาศัยที่รูปร่างสูง จึงรอดจากหมัดคู่ต่อสู้ไปได้ทุกที ศักดิ์ชัย บรรเลงเพลงเตะอยู่ได้ไม่นานก็อำลาโลกไปโดยไม่มีวันกลับ

พูดถึงวิหค เทียมกำแหง นักมวยรุ่นกลางแล้ว ทุกคนรู้จักเขาในฐานะที่ไหว้ครูได้สวยงามหาคนทัดเทียมได้ยากเวลาเขายืนเท้าเดียว หมัดทั้งสองแหวกว่ายไปในอากาศ เท้าที่ยกไปข้างหลังนั้นปลายเท้าแทบจดท้ายทอย มองดูแล้วเหมือนหงส์ที่กำลังร่อนอยู่ในนภาอากาศ ด้วยคุณสมบัติในการไหว้ครูได้สวยงามนี่เอง เคยมีข่าวลือว่าเขาถูกลอบยิงเมื่อไปชกที่ต่างจังหวัด ในข้อหาที่ไปไหว้ครูเยาะเย้ยคู่ต่อสู้เข้า

วิหคเป็นนักมวยร่างเตี้ยเกือบจะเป็นมะขามข้อเดียวดังนั้นเวลาเขาเตะเขาจะเอนตัวลงศีรษะเกือบติดพื้น แข้งที่เหวี่ยงออกไปนั้นอยู่ในระดับลำตัวหรือไม่ก็ก้านคอ เขามีความสามารถพิเศษอีกอย่างหนึ่งก็คือเมื่อเตะเท้าซ้าย เขาจะโหนตัวเอาหมัดขวาทิ่มหน้าคู่ต่อสู้ได้เกือบ ๆ จะพร้อมกัน

นอกจากแข้งแล้ว วิหคยังสร้างประวัติศาสตร์ในทางศอกกลับอีกด้วย ในการชกกับฉลามร้ายแห่งเมืองระยองวิหคศอกกลับถูกหน้าอย่างจัง เป็นศอกตอนที่แหลมจริง ๆ ไม่ใช่โคนแขนหรือท่อนแขนอย่างที่เห็นกันอยู่บ่อย ๆ เลือดฉลามไหลโกรกลงท่วมเวที แต่ถึงขึ้นชื่อว่าฉลามร้ายแล้วเขายอมให้นับแค่ ๔ เขาก็ลุกขึ้นรุกไล่วิหคต่อไปอย่างไม่หยุดยั้ง วิหคชนะคะแนนเท่านั้นเอง

**ลูกไม้มวยไทย**

มวยไทยเรามีลูกไม้ลูกเล่นมากมาย ปรมาจารย์ทางมวยไทยได้คิดค้นขึ้นมาตั้งแต่สมัยโบราณ ครูแต่ละคนก็มีลูกไม้เฉพาะของตนเอง ลูกไม้นี้ไม่ใช่แม่บทที่ต้องเตะอย่างนั้นชกอย่างนี้ แต่หมายถึงเอาท่าต่าง ๆ มารวมกันเป็นชุดเมื่อจะปล่อยชุดใดออกไปก็ติดตามกันเป็นกระบวน คู่ต่อสู้ถูกกระบวนไหนเข้าถ้าแก้ไม่ตกก็ได้เลือดกันทีเดียว

เมื่อเวทีราชดำเนินเริ่มเปิดใหม่ ๆ ครูรุ่นเก่ายังมีอยู่หลายคน คนเหล่านี้ก็ตั้งคณะของตนขึ้น พร่ำสอนลูกศิษย์ลูกหาจนคล่องแคล่วพอที่จะขึ้นไปต่อกรกับเขาได้บนเวทีผืนผ้าใบ จึงจะนำเอาไปเปรียบมวย นักมวยในสมัยนั้นมีไม่มากนัก พบกันที่ไหนก็จำหน้าได้ แต่มาในปัจจุบันนี้มีนักมวยไทยนับไม่ถ้วน จับไปชกกระสอบและชกลมไม่กี่วันก็ขึ้นไปถลุงกันแล้ว นึกอะไรไม่ออกก็เตะขากันแก้กลุ้มไปก่อน บางคนอาศัยที่ซ้อมชกลมมาตลอดเวลา พอขึ้นเวทีจริง ๆ ก็ได้แต่ชกลมเรื่อยไป ใครมีกำลังดีทนทาน ชกหนัก เตะหนักก็กลายเป็นนักมวยเอกไปได้

นักมวยที่มีลูกไม้แพรวพรายที่ได้ดูกันที่เวทีราชดำเนินสมัยก่อน ได้แก่ ผล พระประแดง, จำเริญ ทรงกิตรัตน์, ประเสริฐ ส.ส., พิทยา กล้าศึก พรหมินทร์ เนาวรัตน์ ฯลฯ ซึ่งล้วนแล้วแต่มีของดีมาอวดกันให้ดูเสมอ ๆ

อยากจะพูดถึง พรหมินทร์ เนาวรัตน์ สักหน่อย นักมวยคนนี้ไม่สังกัดค่ายไหน มีลูกไม้ของตนเองโดยเฉพาะและขึ้นเวทีได้โดยไม่ต้องซ้อม เวลาเขาขึ้นเวทีแทนที่จะลอดเชือกหรือกระโดดข้ามเชือกเส้นบนไปเหมือนเพื่อน ๆ เขากลับใช้วิธีตีลังกาเข้าไป บางครั้งพี่แกไม่ค่อยได้ฟิตซ้อมเลยตีลังกาเอาหลังลง เล่นเอาคนดูหัวเราะกันครืน

พรหมินทร์เป็นนักมวยที่คิดลูกไม้ของตัวเอง ดังนั้นเขาจึงมีอะไรแปลก ๆ ที่ทำให้คนดูหัวเราะเหมือนดูจำอวด แต่คู่ต่อสู้โกรธอย่างหัวฟัดหัวเหวี่ยง เวลาเข้ากอดรัดกันเขาจะกระซิบด่า บางครั้งก็กระทืบหลังเท้า พอกรรมการแยกออกมาคู่ต่อสู้ก็โกรธเป็นฟืนเป็นไฟ วิ่งไล่พรหมินทร์ไปรอบ ๆ พอทันยกเท้าจะเตะเขาก็จับขาและทุ่มให้ล้มข้าง พอต้อนไปเข้ามุมก็ชกอย่างสุดแรง หมายจะน็อคให้สมแค้น แต่เจ้าแห่งลวดลายลอดใต้รักแร้ออกไปเสียก่อน หมัดที่พุ่งเข้ามาจึงกระทบเชือกมุมเวทีแทนใบหน้า

ครั้งหนึ่งพรหมินทร์ขึ้นชกกับ เปลี่ยน เสมาทอง ซึ่งมีฉายาว่าควายเปลี่ยวแห่งลำพูน เปลี่ยนใหญ่กว่าพรหมินทร์ขนาดบังกันมิด พอระฆังเก๊ง ควายเปลี่ยวก็รุกไล่เพื่อจะขวิดเสียให้แหลกคามือ พรหมินทร์ลอดแขนลอดขาออกไปเสียก่อนทุกที พอจะเตะพี่แกก็คว้าขาแน่นแล้วเอาหมัดกดโคนขาจนล้มแผละทุกที พรหมินทร์ปล่อยให้ควายเปลี่ยวรุกไล่จนเพลิดเพลินเจริญใจดีแล้วอยู่ดี ๆ ก็หันกลับมาเอาศอกตีเข้าที่ทัดดอกไม้ดังเหมือนฟาดด้วยตะพด ควายเปลี่ยวลงไปคลุกฝุ่นให้กรรมการนับอยู่ได้แค่ ๔ ก็ลุกขึ้นมาวิ่งไล่ขวิดอีก การชกครั้งนี้พรหมินทร์เป็นฝ่ายชนะคะแนนและดูเหมือนเปลี่ยน เสมาทอง ถูกนับเป็นครั้งแรกและครั้งเดียวในชีวิตด้วย

พรหมินทร์เป็นนักมวยที่มีแต่ลวดลาย เขาไม่เคยฟิตตัวก่อนจะชกเลย แต่ถึงกระนั้นเขาก็ขึ้นไปเอาชนะ อุศมาน ศรแดง ได้อย่างสบาย แต่พอขึ้นแก้ตัวเป็นครั้งที่สองพรหมินทร์คิดไม่ซื่อด้วยการล้มมวย ข่าวการล้มมวยดังแซ่ดตั้งแต่ตอนเช้ามาแล้ว พอขึ้นชกจริงพรหมินทร์ก็ตีลังกาเข้าไปในเวทีอย่างหน้าเฉยตาเฉย เขาคงชกด้วยการหลอกล่อตามแบบฉบับของเขาโดยไม่มีอะไรผิดสังเกต พอถึงยก ๒ หรือ ๓ ผมจำไม่ได้เสียแล้วเขาแย็ปซ้ายออกไปแล้วลดหมัดให้ตกลงนิดหนึ่ง ขวาอันทรงพลังของอุศมานพุ่งข้ามไหล่

มากระทบขากรรไกรดังสนั่น พรหมินทร์หน้าคว่ำลงไปทันที แต่ก่อนที่ร่วงลงสู่พื้นแข็งของอุศมานก็สวนขึ้นมาถูกใบหน้าอีกที พรหมินทร์หลับไปจริง ๆ เขาล้มจริงหรือไม่จริงไม่มีใครทราบ แต่คนเราถ้าโดนเข้าอย่างนี้ก็ต้องล้มจริง ๆ นั่นแหละ

สำหรับ ผล พระประแดง นั้นไม่ต้องพูดถึงเขาละ คนคนนี้เกิดมาสำหรับชกมวยโดยเฉพาะ เริ่มตั้งแต่ไหว้ครูแบบหนุมานตบยุงก็เรียกเสียงเฮฮาได้เสียแล้ว ผลมีลูกไม้มากพอ ๆ กับสวนที่จันทบุรี บางครั้งแกควงกำปั้นขวาเหมือนเด็กวัดชกกัน คู่ต่อสู้มัวมองแต่กำปั้นขวา แกกลับเอากำปั้นซ้ายจิ้มหน้าเข้าให้ เวลาชกกับ ประเสริฐ ส.ส. คู่รักคู่แค้น แกเคยเหยียบเข่าโหนตัวขึ้นไปเอาศอกกระทุ้งหัวประเสริฐก็มี ทำเหมือนกับโขนตอนหนุมานรบกับทศกัณฐ์ตอนยกลอยนั่นเอง

ผล พระประแดง มีลวดลายมากก็จริงแต่มีอาวุธที่เบามาก แกไม่เคยน็อคคู่ต่อสู้เลย ชัยชนะส่วนมากเป็นการชนะด้วยคะแนนทั้งนั้น และคู่ต่อสู้ของแกแต่ละคนล้วนแล้วแต่ยังแกมิดทั้งนั้น แต่ผลก็มีปาฏิหาริย์เหมือนกัน ครั้งหนึ่งผลชกกับ สดใส นฤภัยขุนพลศอกคู่ สดใสรู้ดีว่าถ้ามัวรีรอ ลุงผลแกต้องงัดเอาลูกไม้มาให้รับประทานกันจนอานเขาเงื้อศอกคู่ที่ลือลั่นของเขาไล่พันลุงผลไปรอบ ๆ คุณลุงวิ่งหนีเอาตัวรอด ๆ คุณหลานวิ่งไล่ด้วยความย่ามใจ บัดนั้นเองก็เกิดปาฏิหาริย์ขึ้นมา ลุงผลซึ่งกำลังหันหลังวิ่งอยู่ดี ๆ เอาศอกทิ่มพรวดมาข้างหลังโดยไม่ต้องหันหลังมาดู ศอกนั้นเขาเรียกศอกสอยมะม่วงกระทบปลายคางคุณหลานเข้าเต็มรัก ขุนพลศอกคู่หงายหลังลงนอนเงียบจนกรรมการนับ ๑๐ ดูเหมือนจะเป็นครั้งเดียวที่ ผล พระประแดง ชนะน็อคเอ๊าท์คู่ต่อสู้

**มวยเข่า**

นอกจากแข้งซึ่งเป็นอาวุธร้ายแรงของมวยไทยเราแล้ว เข่ายังเป็นอาวุธที่หนักพอ ๆ กัน แต่การตีเข่าเป็นงานที่ค่อนข้างจะหนักหนาอยู่สักหน่อย เพราะต้องออกแรงโน้มคอคู่ต่อสู้ให้ก้มลงมา ถ้าโน้มลงมาตรง ๆ เขาว่าทำได้ยาก จึงมักใช้วิธีเหวี่ยงออกทางข้าง แต่ถึงกระนั้นการตีเข่าก็ต้องอาศัยการฝึกที่ดีพอ นักมวยหลายคนที่ทำท่าตีเข่าโครม ๆ นั้นความจริงไม่ได้ถูกคู่ต่อสู้เลยก็มี บางคนแทบจะเอาเข่าตีปลายคางของตัวเองเสียด้วยซ้ำไป

สมัยก่อนนักมวยที่ถนัดเข่ามักมาจากทางเหนือ อย่างเช่น บุญมี แม่นฉมัง, ศิษย์พันธ์ ยอดศรจันทร์ ซึ่งมีฉายาว่า ยังซีเง็ก เป็นต้น ที่ผมจำได้ติดตาติดใจก็คือเข่าของศิษย์พันธ์นายคนนี้มีพละกำลังไม่ใช่ย่อย เขามักกดคู่ต่อสู้จนดิ้นไม่หลุด และวิธีตีเข่าเขาก็ไม่ได้โยนเข่าออกไปตรง ๆ แต่เขาเบี่ยงเข่าออกไปข้างนอกแล้วตีเหนี่ยวทางปั้นเอวทั้งซ้ายและขวา เมื่อคู่ต่อสู้ถอยกรูด ๆ เขาก็เดินตีเข่าซ้ายทีขวาทีเหมือนเดินเล่นที่สนามหลวง พอปล่อยคู่ต่อสู้ก็ขัดยอกจนแทบเดินไม่ไหว ใครจะริอ่านขึ้นชกกับศิษย์พันธ์ต้องไปฝึกวิธีแก้เข่าให้ดี มิฉะนั้นจะต้องต้มใบบัวบกกินกันเป็นปุ๋ย ๆ

สุรชัย ลูกสุรินทร์ หนุ่มสำอางคนนี้มีเข่ายอดเยี่ยมมากคนหนึ่ง เสียอย่างเดียวคางเปราะไปหน่อย มัวพะวงแต่จะเตะกับตีเข่า หมัดตกเปิดหน้าว่าง พอโดนหมัดเข้าทีสองทีก็นอนหลับสนิท อย่างที่เจอหมัด ชูชัย พระขรรค์ชัย เพื่อนรักเพื่อนเกลอต้องนอนเปลไปทั้งสองครั้ง และเมื่อเขาโคจรมาพบกับทิดสุข ปราสาทหินพิมาย ครั้งแรกเขาใช้ความยาวทั้งเตะและตามด้วยเข่า จนทิดสุขเข้าไม่ถึงตัวและสุรชัย เป็นฝ่ายชนะคะแนนไป เข่าของสุรชัยแต่ละเข่าที่กระทุ้งเข้าที่ท้องทิดสุขนั้น ผมนั่งดูอยู่ด้วยความอัศจรรย์ใจ มันหายเข้าไปในท้องอันคอดกิ่วของทิดสุขครั้งแล้วครั้งเล่า แต่พี่ทิดแห่งพิมายไม่สะดุ้งสะเทือนเอาเสียเลย

พี่ทิดสุข เสือแห่งพิมายกลับไปเลียแผลจนหายดีแล้ว แกก็กลับมาคิดบัญชีกับหนุ่ม สำอาง คนนี้อีกครั้งหนึ่ง คราวนี้ทิดสุขแกไม่เล่นศอกเสียแล้ว แกเอาหมัดซ้ายยึดแข้งของสุรชัยเหมือนยึดแมลงวัน หมัดขวาของพี่แกเงือดเงื้อเหมือนถือตะพดไว้ในมือ สุรชัยหนีไปเตะไปอยู่ได้ไม่นานก็ไปจนอยู่ที่มุมเชือก พี่ทิดแกเอาตะพดข้างนั้นฟาดเข้าที่คอต่อ หนุ่มสำอางก็ลงไปนอนหลับสนิทบนผืนผ้าใบ เป็นอันว่าทิดสุขแห่งพิมายคิดบัญชีกับเจ้าหนุ่มนักเข่าสำเร็จไปแล้ว

**สู้ด้วยกำลังใจ**

เนื่องจากมวยไทยเรามีอาวุธหลายอย่างที่จะใช้ห้ำหั่นคู่ต่อสู้ ทั้งหมัด ศอก เข่า แข้ง ตลอดจนกระทั่งส้นเท้าในลูกไม้กวางเหลียวหลัง ดังนั้นนอกจากกำลังกายและไหว

พริบแล้วยังต้องการกำลังใจด้วยเป็นอย่างมาก คนที่ทำเขาได้ทำเขาเอา แต่พอยกหลัง ๆ เห็นเขาทนได้เลยหมดกำลังใจนอนเสียเฉย ๆ ก็มี เมื่อคู่ต่อสู้ทำอะไรมาเช่นเตะด้วยแข้ง มวยไทยเรานิยมยืดโดยเอาส่วนหน้าของร่างกายเข้ารับเอาไว้ แล้วโต้ตอบด้วยอาวุธของตนเองบ้าง แต่มาสมัยนี้มวยไทยนิยมยืดโดยสปริงตัวหนีให้พ้นระยะ แสดงว่าใจไม่สู้และไม่อยากเจ็บตัว คนเราเมื่อลงกระโดดหนีเสียแล้วจะเอาอาวุธที่ไหนไปโต้ตอบได้ อย่างเก่งก็แค่เสมอ

สมัยที่ผมยังดูมวยอยู่ทุกอาทิตย์นั้น มีนักมวยหลายคนที่ถูกถลุงจนแทบเอาตัวไม่รอด นับไม่ถึง ๑๐ ก็ลุกขึ้นมาสู้อีก พอระฆังหมดยกพี่เลี้ยงต้องลากเข้ามาให้น้ำ เวลาให้น้ำนั่งเก้าอี้ไม่ได้ เพราะยังครองสติไม่อยู่ ต้องนอนลงกับพื้นเวทีแล้วให้น้ำนวดเฟ้นกัน พอระฆังดังขึ้นอีกทีเขาก็ออกไปชกได้อีก ถึงแม้จะแพ้ก็ไม่ยอมแพ้น็อคเอ๊าท์เป็นอันขาด นี่แสดงว่ากำลังใจย่อมเหนือกว่าสิ่งอื่นใด

มีนักมวยอยู่คนหนึ่ง ผมไม่อยากเอ่ยชื่อของเขา พอขึ้นชกยกที่ ๑ เขาออกไปเต้นหยับ ๆ พอคู่ต่อสู้ขยับเขาก็กระโดดหนี พอเขาขยับบ้าง คู่ต่อสู้ของเขาก็ถอยกรูดเป็นอย่างนี้อยู่ราว ๆ ครึ่งยก โดยไม่มีการถูกเนื้อต้องตัวกันเลย ถ้าเป็นหนุ่มสาวก็เรียกว่ายังเป็นพรหมจารีอยู่เต็มตัว นายคนที่เอ่ยถึงนี้คงนึกอะไรขึ้นมาสักอย่าง เขารี่เข้าไปเตะด้วยแข้งซ้ายอย่างสุดแรงเกิด คู่ต่อสู้ของเขาถอยกรูดไปติดเชือก แข้งของเขาจึงแหวกอากาศดังวืด คนเตะค่อย ๆ ทรุดตัวลงนั่งพร้อมทั้งคลำโคนขาป้อย ๆ อนิจจา ขาของเขาหลุดจากเบ้าเสียแล้ว กรรมการปราดเข้านับจนถึง ๑๐ แล้ว เขาก็ลงเปลกลับไป เป็นการชกที่มีการน็อคเอ๊าท์โดยไม่มีการถูกเนื้อต้องตัวกันเลย นี่เป็นประวัติศาสตร์ของวงการมวย ไม่ใช่เฉพาะเมืองไทยเท่านั้น แต่เป็นประวัติศาสตร์ของโลกทีเดียว ใครจะนำไปลงในแอนไซโคลปีเดียก็ได้ ไม่ห้าม

**อนุสรณ์เมืองพิมาย**

สมัยที่เวทีราชดำเนินยังอาศัยท้องฟ้าเป็นหลังคาอยู่นั้น ในการแข่งขันชกมวยวันอาทิตย์ครั้งหนึ่งมีการแนะนำนักมวยเอกสองคนพี่น้องซึ่งเดินทางมาจากต่างจังหวัด ทั้ง

สองคนขึ้นไปยืนกลางเวที นุ่งกางเกงขาสั้นสีกากี สวมรองเท้ายางและสวมเสื้อยืดคนละตัว อายุอานามก็ตกราว ๆ คุณน้ำ ตามเนื้อตัวเต็มไปด้วยรอยสัก คนผู้น้องมีผมบนศีรษะเพียงครึ่งเดียว เขาไหว้อย่างนอบน้อมไปยังผู้ดูทั้ง ๔ ทิศ ท่ามกลางเสียงโห่ร้องแสดงความอึดหนาระอาใจของคนดู

ทางสนามประกาศว่าคนพี่ชื่อ สุข คนน้องชื่อ แก้ว คณะปราสาทหินพิมาย คนดูได้ยินชื่อและคณะแล้วก็โห่ขึ้นมาอีกเพราะมันช่างเชยสิ้นดี

อีกไม่กี่วันต่อมาคุณน้ำคนชื่อ สุข ปราสาทหินพิมาย ก็ได้คู่ชกกับ ทวี ใจมีบุญ ซึ่งมีอายุรุ่นราวคราวเดียวกัน พอทิดสุขก้าวขึ้นเวทีคนดูเงียบกริบทั้งสนาม ใบหน้าที่ถมึงทึง ไหล่กว้าง ปีกอกใหญ่ราวกับจะบินได้ เอวคอดกิ่ว น่องเรียว ตามเนื้อตัวเต็มไปด้วยรอยสักด้วยอักขระที่อ่านไม่ออก ลักษณะทั้งหมดนี้รวมไว้ในตัวคนคนเดียว แล้วจะไม่ให้ตกตะลึงได้อย่างไร

พอไหว้ครูเสร็จสรรพ ทิดสุขก็เอาหมัดที่สวมนวมกอดไว้ที่อก ศอกทั้งสองข้างกางออกไปเหมือนเขาควาย นัยน์ตาไม่กระพริบมองจ้องคู่ต่อสู้เหมือนจะเคี้ยวกินให้สมแค้น ทวี ใจมีบุญ ก็เสือสิงเวียนรุ่นเก่าเหมือนกัน เรื่องถอยหนีไม่ต้องพูดถึงกันละ ทั้งคู่ย่างเข้าหากัน พอประชิดตัวเขาควายทั้งสองข้างของพี่ทิดก็ขวิดเข้าที่หน้าของทวี เสียงดังเหมือนเขาหั่นแตงกวาบนเขียง ทวียิ่งเจ็บก็ยิ่งเข้า และยิ่งเข้าก็ยิ่งเจ็บ

เมื่อหมดยกที่ ๑ ทวีเดินเข้ามุมของตัว หน้าที่เคยราบเรียบเมื่อก่อนชกขึ้นมีสภาพเหมือนปั้นด้วยดินเหนียว และช่างปั้นทำหลุดมือหล่นลงไปที่ดิน มันบูดเบี้ยวจนจำแทบไม่ได้ แต่อะไรกันนั่น ไม่มีเลือดออกพอให้แมลงวันกินอิ่มได้สักตัวเดียว

พอขึ้นยกที่ ๒ ทวีเอาหน้าไปรับศอกได้อีกทีสองทีก็ผละออกมา ยกมือไหว้คู่ต่อสู้แล้วเดินลงบันไดกลับเข้าห้องพักนักมวยโดยไม่ได้ปริปากพูด

เพียงครั้งเดียวเท่านั้น สุข ปราสาทหินพิมาย ก็โด่งเหมือนพลุ ทุกคนลืมสภาพของคุณน้ำที่ขึ้นไปยืนไหว้ ๔ ทิศ ในตอนแรกเสียสิ้น ทางสนามมวยก็หานักมวย

รุ่นใหญ่ ๆ มาสังเวยทิดสุขคนแล้วคนเล่า มีสภาพเหมือนสวนสัตว์หาเนื้อมาป้อนเสือไม่ให้ขาดได้

ทิดสุขมีเคล็ดลับในการต่อสู้อยู่สองอย่าง คือ อย่างแรกคือกำลังกาย ทุกครั้งที่ขึ้นชกเขาจะฝึกซ้อมจนกำลังอยู่ตัวจริง ๆ เขาไม่เคยไปสำมะเลเทเมาเหมือนคนอื่น กิจวัตรประจำวันหลังจากซ้อมแล้วคือว่ายน้ำข้ามแม่น้ำเจ้าพระยาไปกลับ การว่ายน้ำเป็นการออกกำลังกายทุกส่วน แล้วยิ่งว่ายข้ามแม่น้ำเจ้าพระยาไปกลับด้วยแล้ว นักมวยคนอื่นจะทำได้หรือเปล่ายังสงสัย

อย่างที่สองคือกำลังใจ เขามีความมั่นใจในตัวเองเมื่อประจัญหน้าคู่ต่อสู้ เขาใช้สายตาเหมือนเหยี่ยวมองดูเหยื่ออย่างกระหายที่จะขม้ำเสียให้สมอยาก นัยน์ตาเขาไม่เคยกระพริบเลย อาวุธที่คู่ต่อสู้ป้อนมานั้นเขามองเห็นตั้งแต่ต้นจนจบว่ามันมาอย่างไร มาทางไหน ถ้าเป็นหมัดขวาของคู่ต่อสู้ เขาก็มองเห็นตั้งแต่มันเริ่มพุ่งเข้ามา พอได้ครึ่งทางเขาก็เอาแขนซ้ายกันเอาไว้ พอหวัดขวาคู่ต่อสู้แตะกับแขนซ้ายของเขา เขาก็หักศอกขวาปักเข้าที่หน้าคู่ต่อสู้ ถ้าลงมันโล่งแจ้งอย่างนี้แล้ว หนทางแพ้เกือบไม่มีเลย

ข้างฝ่ายพ่องามถ่อ แก้ว ปราสาทหินพิมาย ผู้น้องนั้นมีแต่พละกำลังอย่างเดียว ลวดลายในการชกมวยไม่ค่อยเท่าไร เขามีอาวุธที่สำคัญคือกางแขนออกทั้งสองข้าง แล้วเหวี่ยงหมัดทั้งสองไปข้างหน้าเหมือนใบพัด ใครที่เคราะห์ร้ายเอาหน้าเข้ามาในรัศมีใบพัดเข้าก็ต้องเอนกายลงนอน แต่ถ้าฉลาดพอที่จะหลบหลีกใบพัดเข้าไปทำได้ ทิดแก้วก็แพ้ไปตามระเบียบ เขาชกมวยอยู่ได้ไม่นานก็ต้องลาโรงไปก่อนพี่ชาย

สุขเก็บเงินเก็บทองได้พอสมควรแล้วก็กลับไปตั้ง หลักฐาน อยู่ ที่ พิมาย บ้าน เกิด เขามีไร่นา มีรถโดยสาร เขาคิดจะเลิกชกมวยเสียทีเพราะสังขารมันจะไปไม่ไหวแล้ว อายุอานามก็เขาไปโขแล้ว แต่ทางสนามมวยก็แต่งผู้แทนไปเจรจาอ้อนวอนให้กลับมาชกอีกเพื่อการกุศลบ้าง เพื่ออย่างอื่นบ้าง ทิดสุขทนกรายไหว้ไม่ไหวก็ใจอ่อน หวนกลับมาชกอีก

การชกในตอนหลัง ๆ ทางสนามป้อนนักมวยรุ่นน้อง รุ่นลูกมาให้ อย่างเช่น สุรชัย ลูกสุรินทร์, ชูชัย พระขรรค์ชัย เคล็ดลับสองประการของทิดสุขช่วยอะไรไม่ได้

เสียแล้ว เขาว่ายน้ำข้ามเจ้าพระยาไม่ไหว ประสาทสั่งการไม่ทัน เขาแพ้นักมวยรุ่นหลังถึงสามคนเขากลับมาคิดบัญชีได้เพียงคนเดียว คือ สุรชัย ครั้งสุดท้ายหลังจากถูกหมัดคู่ต่อสู้เข้าไปไม่กี่ทีเขาก็ล้มลงกราบกับพื้นเวที ๓ ครั้ง เขากราบลาพระเดชพระคุณทั้งหลายและแขวนนวมเสียที คนดูปรบมือให้เขาอย่างกึกก้อง เขาเป็นนักมวยที่นักดูมวยไม่เคยลืมเลย เขามาด้วยเสียงโห่ และกลับด้วยเสียงปรบมือ

**พนันมวย**

คนเราไม่ว่าจะมีการแข่งขันอะไรเป็นต้องมีการถือหางต่อรองกันจนได้ เรื่องของมวยนี้ก็อดไม่ได้ มวยจะดีหรือไม่ดี คนอื่นจะดูหรือไม่ดู แต่นักพนันจะเข้าไปอุดหนุนกันไม่ขาด พวกนี้จะจับกลุ่มกันอยู่ตรงหลังมุมน้ำเงิน จนมีฉายาว่า แฟนหลังมุมน้ำเงิน

วิธีการพนันมวยกันนั้นไม่ต้องอาศัยพิธีรีตองอะไรมาก ไม่มีกระดาษสำหรับจดชื่อจดเสียง อาศัยจับมือกันก็ถือว่าเซ็นสัญญากันแล้ว บางทีดูอยู่ไกลกัน หรืออยู่คนละชั้นมีรั้วกั้น เพียงแต่ยื่นมือไปหากันก็ถือว่าตกปากตกคำพนันกันแล้ว

คนที่ประเดิมในการต่อหรือรองจะยืนขึ้น พร้อมทั้งยื่นมือไปรอบ ๆ ตัว ปากก็ตะโกนว่าต่อหรือรอง ข้างมุมแดงหรือน้ำเงินเป็นจำนวนเท่าไรต่อเท่าไร ใครที่จะเล่นด้วยก็ยื่นมือไปทางนั้นแล้วตะโกนบอกว่าต่อหรือรองข้างไหนกี่บาท คนแรกจะตอบตกลงว่า ได้กัน เป็นอันเสร็จพิธีสัตยาบันกันเรียบร้อยแล้ว

คนพวกนี้ไปออกันที่สนามมวยตั้งแต่เช้าวันที่มีการแข่งขันชกมวย ทั้งนี้เพื่อไปหาข่าวว่านักมวยคนไหนฟิตหรือเปล่า สู้หรือเปล่า หรือเมื่อคืนนี้ท้องเดิน หรือว่าใครจะล้มกันบ้าง ข่าวต่าง ๆ เหล่านี้จะซุบซิบกันต่อ ๆ ไป และที่สำคัญก็คือนักมวยจะต้องมาชั่งน้ำหนักในตอนเช้านี้ คนเหล่านี้จะได้ชมโฉมนักมวยว่าฟิตดีหรือเปล่า หรือไม่ก็ได้สัมภาษณ์กันโดยตรงเลย

เรื่องท้องเดินนี้เป็นโรคประจำตัวของนักมวยไทยเรา บางทีก็เป็นเพียงคำแก้ตัวเท่านั้น พอชกแพ้เขามาและถูกหาว่าล้มมวย ก็ต้องแก้ตัวว่าท้องเดินไม่มีแรง บางคนก็ท้องเดินจริง ๆ เพราะอาหารของนักมวยเวลาฟิตตัวจะทำการชกมักได้แก่ ข้าวเหนียวกับ

ลาบหรือแจ่วกันเป็นส่วนมาก นักมวยบางคนเวลาถูกชกท้อง วิ่งเข้าที่มุมเชือกโก่งคอเหมือนไก่จะขัน ทั้งนี้ เพื่อจะคายข้าวเหนียวที่กินเข้าไปตอนกลางวันก็มี เล่นเอาคนดูปั่นป่วนที่ท้องกันไปทั่วทั้งสนาม

หันมาพูดถึงนักพนันมวย เห็นนักมวยถูกชกล้มแผละๆเลยต่ออีกข้างหนึ่ง ๑๐ เอา ๑ มีนักเลงดีรองไว้ ๑๐๐ บาท สักครู่คนที่ล้มแผละๆ เกิดหลับหูหลับตาฟาดเปรี้ยงเข้าถูกปลายคางมวยต่อล้มทั้งยืน และถูกนับ ๑๐ ไป คนที่ต่อ ๑๐ เอา ๑ ต้องจ่าย ๑,๐๐๐ บาท แต่ไม่มีเงินพอ เมื่อเห็นท่าไม่ดีก็หลบวูบไป คนที่รองเอาไว้วิ่งไล่ตามกันรอบๆ ที่นั่งคนดู คนอื่นๆ ก็พลอยเฮฮาไปด้วย คนที่ไม่ยอมสนุกด้วยคือตำรวจ เพราะไหนจะต้องวิ่งกวดเป็นคนที่สามเพื่อนำตัวเอาไปปรับที่โรงพักนางเลิ้ง ไหนจะอดดูมวยฟรีไป คนที่ได้เปรียบคือคนที่เสียพนัน เขาเสียค่าปรับไม่กี่บาท แทนที่จะเสียพนันตั้งพันบาท

คนพวกนี้มักเลือดร้อนเป็นทุนอยู่แล้ว บางครั้งคนอื่นกำลังดูมวยกันสนุกๆ เกิดมีมวยแถมกันขึ้นที่หลังมุมน้ำเงิน พัดกันกลิ้งไปกลิ้งมาตามบันไดที่นั่ง ตอนนั้นนักมวยที่กำลังชกเป็นฝ่ายหยุดดูมวยระหว่างคนดูกันบ้าง

มีคนเพียรมาถามผมและเพื่อนอยู่บ่อยๆ ว่า ที่ไปดูมวยกันทุกอาทิตย์น่ะไปเล่นพนันมวยกับเขาหรือเปล่า เมื่อได้รับคำตอบว่าเปล่าเขาก็ไม่เชื่อ คนที่ไม่เล่นพนันแต่ดั้นด้นไปดูมวยทุกอาทิตย์ไม่ว่าฝนจะตกฟ้าจะร้องไม่เคยขาดนับเป็นเวลากว่าสิบปีนั้น ถ้าไม่บ้าคงเมา

แต่พูดไปแล้วก็เหมือนบาป ในระยะหลังที่มีการถ่ายทอดมวยทางวิทยุกระจายเสียงและโทรทัศน์มีพรรคพวกที่เข้าดูโดยไม่ต้องเสียเงินเข้าไปนั่งดูกันสะพรั่ง เราอยากหาประสบการณ์ในชีวิตโดยการลองเล่นพนันมวยดูบ้าง เมื่อเรี่ยไรเงินกันคนละเล็กคนละน้อยได้พอสมควรแล้วก็ให้พรรคพวกที่หน้าทน คนหนึ่งไปเล่น กับเขาที่หลังมุม น้ำเงินก่อนจะไปก็สั่งกันเรียบร้อยแล้วว่าให้ต่อฝ่ายแดงห้าสี่ เจ้านั่นหายไปสักครู่ก็เดินคอตกมาบอกว่า พอผมอ้าปากต่อแดงห้าสี่ มันกลับต่อผมสามหนึ่ง จะต่อใครเสียอีกล่ะ ก็ต่อฝ่ายแดงที่เราคิดจะต่อนั่นแหละ

ครานี้เราชักโมโห ให้กลับไปรองน้ำเงินเป็นจำนวนเงินหนึ่งร้อยบาท ถ้าฝ่ายน้ำเงินชนะเราจะได้เงินสามร้อยบาท คราวนี้เป็นได้กินไก่ย่างกันเปรมไปเลย เจ้านั้นเดินไปได้ครึ่งทาง ฝ่ายน้ำเงินก็โดนถลุงลงไปนอนนับสิบเสียก่อน เป็นอันว่าเรารอดจากการเสียเงินหนึ่งร้อยบาทและรอดจากการถูกตราหน้าว่าเป็นพนันมวย

บริเวณหลังมุมน้ำเงินนี้ นอกจากจะอุดมไปด้วยนักพนันแล้ว ยังกึกก้องกัมปนาทไปด้วยเสียงตะโกนต่าง ๆ นานา เสียงคนโน้นต่อ คนนี้รอง นาน ๆ ก็มีมวยแถมให้ดูเป็นพิเศษอย่างที่เคยเล่ามาแล้ว เสียงอีกอย่างหนึ่งก็คือ แดงล้ม หรือน้ำเงินล้ม หรือไม่ก็ตะโกนพร้อม ๆ กันว่า ไล่ลง ๆ เหตุที่เขาตะโกนกันก็เพราะมีการแว่วว่าจะมีการล้มมวยกัน เขาจึงพร้อมใจกันตะโกนให้กรรมการรู้ บางทีก็ไม่ได้เป็นเพราะเหตุนี้ สมมุติว่าเขาไปต่อฝ่ายแดงเอาไว้ พอชกกันได้สักหน่อยเห็นท่าว่าฝ่ายแดงซึ่งเป็นมวยต่อทำท่าไม่สู้ดี จึงชักชวนพรรคพวกตะโกนว่า แดงล้ม ถ้ากรรมการใจเสาะถูกล้างสมองด้วยเสียงตะโกนแล้วไล่ฝ่ายแดงลง ถือว่าคู่นั้นไม่มีการตัดสิน การพนันที่ตกลงกันไว้ก็เป็นอันเลิกกันไป ผู้ที่ต่อฝ่ายแดงเอาไว้ก็ไม่ต้องเสียเงิน

เมื่อมีเสียงตะโกนว่ามวยล้มหรือให้ไล่ลง ผู้ที่น่าสงสารที่สุดคือกรรมการห้ามมวย เขาจะต้องชั่งใจดูให้ดีว่ามีการล้มจริง ๆ หรือไม่ แล้วการที่จะเอาใจเราไปใส่ใจเขาให้รู้ว่าล้มจริงหรือเปล่านั้น เป็นสิ่งสุดวิสัย ครั้นจะไม่ฟังเสียงตะโกนกันเสียเลย ประเดี๋ยวก็จะมีเสียงตะโกนด่ากรรมการตามมาอีก เพราะฉะนั้นผมจึงสังเกตเห็นว่ากรรมการบางคนที่อยู่ในฐานะเช่นนี้ทำหน้าเหมือนจะร้องไห้เสียให้ได้

ผมเคยตั้งข้อสังเกตผู้ที่ล้มมวยไว้อย่างหนึ่ง คือวันไหนจะล้มมวย วันนั้นเป็นต้องชกคล่องแคล่วเป็นพิเศษ จะเข้าทำหรือถอยออก จะหลอกจะล่อ ดูลูกไม้แพรวพราวไปทั้งนั้น ทั้งนี้เพราะว่าได้ตั้งใจไว้แล้วว่าจะต้องแพ้จึงชกได้ตามสบายใจ แล้วผลสุดท้ายก็ต้องถูกเข้าจนต้องนอนคลุกฝุ่นจนได้ ส่วนพวกล้มมวยที่ไม่ฉลาดนัก กลับทำเป็นยืนซึมจะตายมิตายแหล่ ถ้าทำอย่างนี้เข้าก็ต้องจับได้แน่ ๆ

**หมัดบันลือโลก**

ผมเคยเล่าถึงนักเตะบันลือโลก คราวนี้จะเล่าถึงหมัดบันลือโลก วันหนึ่งนานมาแล้วพอมวยคู่ที่ ๖ จบลงไป ผมกับเพื่อนซักหิวข้าวจะกลับบ้าน ใจหนึ่งก็อยากจะดูมวยคู่สุดท้าย คือคู่ที่ ๒ ให้คุ้มกับค่าดูที่เสียไป ผลสุดท้ายก็ลงนั่งดูต่ออีก มวยคู่นี้ไม่มีอะไรมาก ฝ่ายแดงไล่ชกฝ่ายน้ำเงินหนีไปรอบ ๆ เวที พอปลายยกที่ ๑ ฝ่ายน้ำเงินหนีไปติดกับอยู่ที่มุมเชือก จะหนีก็หนีไม่พ้น เขาหลับหูหลับตาเหวี่ยงหมัดซ้ายออกไปถูกหน้าฝ่ายแดงเข้าเต็มรัก ผู้ที่ถูกชกเท้าหลุดจากพื้นหงายหลังตึงลงกับพื้นเวที ตาค้าง กรรมการไม่นับแต่รีบจับมือฝ่ายน้ำเงินให้ชนะไป เพื่อให้พี่เลี้ยงรีบนำเอาฝ่ายแดงไปปฐมพยาบาลโดยด่วน ขืนช้าอาจหมดลมบนเวทีก็ได้

เมื่อดูชื่อในโปรแกรมจึงรู้ว่าฝ่ายน้ำเงินที่ชนะนั้นชื่อ สมเดช ยนตรกิจ

ต่อจากนั้น สมเดช ก็ได้ชื่อว่าหมัดซ้ายหนักเหมือนตะลุมพุก เขาเอาอีซ้ายบันลือโลกของเขากล่อมใครต่อใครหลับมาเสียนักต่อนัก สมเดชมีหมัดซ้ายที่หนักจริง ๆ ขนาดชกถูกหัวไหล่คู่ต่อสู้ยังเซแซ่ด ๆ นอกจากหมัดซ้ายแล้วเท้าซ้ายเขาก็หนักไม่ใช่เล่น แต่เขาไม่รู้หรอกว่าเขามีอะไรดีบ้าง

คิด ๆ ดูแล้วมนุษย์เรานี่ก็เหมือนถูกสาป ธรรมชาติสร้างให้มีส่วนดีก็ต้องมีส่วนเสีย ไม่มีใครดีไปหมดทุกอย่าง สมเดชมีหมัดซ้ายบันลือโลก แต่เขาไม่มีความสามารถที่จะแสดงลวดลายเพื่อเอาหมัดซ้ายชกหน้าคู่ต่อสู้ได้ง่าย ๆ เลย ยิ่งเป็นคู่ต่อสู้ที่เขาเกรงกันมาตั้งแต่อยู่ในมุ้งแล้ว ยิ่งเกิดความประดักประเดิดจนน่ารำคาญ อย่างเช่นการชกกับประยุทธ อุดมศักดิ์ ครั้งแรก เขาปล่อยให้ประยุทธชกและเตะจนแทบจะคลานไปทีเดียว พอถึงยกหลัง ๆ เขายังเกิดความกลัวมากขึ้นจนกลัวต่อไปไม่ไหวอีกแล้ว เขาเหวี่ยงหมัดซ้ายถูกหน้าประยุทธทีเดียวเท่านั้น ประยุทธก็ถูกหามลงจากเวทีไป ในการชกแก้มือครั้งที่สองและที่สาม สมเดชก็ยังเกรงอยู่ไม่รู้หาย กว่าจะเอาหมัดซ้ายตะบันหน้าคู่ต่อสู้ลงไปได้ก็อีหลักอีเหลือเต็มที การเข็นเอาประยุทธ อุดมศักดิ์ ขึ้นไปทดลองหมัดตะลุมพุกของสมเดชถึงสามครั้งในเวลาไล่เลี่ยกันเช่นนี้ ทำเอาประยุทธเสียมวยไปเลย

แต่แล้วสมเดชก็ไปเจอคนดีเอาจนได้ คนผู้นั้นคือ สมศรี เทียมกำแหง พูดถึงศักดิ์ศรีและอาวุธในการต่อสู้ของนักมวยทั้งคู่นี้แล้ว สมศรีเหมือนลูกแกะที่ขึ้นไปรับมือกับราชสีห์ สมศรีซ้อมกลยุทธ์ที่สำคัญอย่างยิ่งยวดไว้อย่างหนึ่ง ไม่ใช่การซ้อมให้หน้าทนทานหมัดตะลุมพุก ไม่ใช่ซ้อมการเตะสกัดเพื่อไม่ให้ชกถูก แต่เขาซ้อมยกแขนขวาขึ้นให้ได้ระดับกับใบหน้า ยกอยู่อย่างนั้นทุกอิริยาบถ ไม่ว่าจะชกซ้าย จะเตะ จะเข้าหรือจะถอย สมศรีแสดงอาการเหมือนเอาเชือกผูกแขนขวาไว้กับเพดานตลอดเวลา

ข้างฝ่ายสมเดชซึ่งถนัดแต่ซ้ายข้างเดียว พอเห็นเขาเอาแขนขวาผูกเอาไว้เช่นนั้นก็หมดกำลังใจ เขาคงคิดอยู่ตลอดเวลาว่าถ้าชกหมัดซ้ายไป ก็คงติดอยู่แค่หมัดข้างนั้น เขาพยายามหลอกล่อให้สมศรีลดหมัดขวาลงมา แต่สมศรีก็รู้ตัวดีว่าขืนลดลงมาก็ต้องหาที่นอนให้ดี เหตุการณ์ผ่านไปจนครบห้ายกโดยไม่มีการชกกันเลย กรรมการเห็นว่าสมศรีเป็นฝ่ายทำได้บ้าง เช่นเอาเท้าถีบถูกสมเดชเบา ๆ ที่สองทีเลยให้สมศรีชนะคะแนนไป

ต่อมามีคนเห็นว่าสมเดชมีหมัดหนักอย่างนี้ ถ้าชกมวยสากลคงจะดังเป็นแน่เขาจึงจับสมเดชไปหัดมวยสากล สมเดชหัดอยู่ได้ไม่นานก็ได้คู่กับนักมวยต่างประเทศ สมเดชเห็นนักมวยหน้าตาไม่เหมือนคนไทยก็ยิ่งเกิดความไม่แน่ใจมากขึ้น การชกมักจะเป็นไปรูปที่ว่าคู่ต่อสู้เดินเข้าหาอย่างระมัดระวังด้วยความกลัวหมัดซ้าย ซึ่งเลื่องลือไปถึงต่างประเทศ สมเดชก็ถอยหาโอกาสว่าเมื่อไรคู่ต่อสู้จะเปิดหน้าให้ชกเสียที การชกมวยสากลซึ่งไม่มีปี่กลองช่วยขับกล่อม จึงมีเสียงตะโกนโห่ของคนดูดังขึ้นมาแทนที่

มีนักมวยต่างประเทศคนหนึ่งชื่ออะไรผมก็ลืมไปเสียแล้ว ตอนแรก ๆ หมอก็เกรงหมัดซ้ายของสมเดชอยู่ไม่ใช่น้อย พอยิ่งชกหลายยกเข้าหมอเห็นว่าสมเดชไม่เห็นมีอะไรน่ากลัวเลย ก็เลยรุกไล่สมเดชไปรอบ ๆ เวที สมเดชถอยไปเป็นระยะทางไกลโข เมื่อคนดูโห่หนักเข้าสมเดชหันมาชกเปรี้ยงเดียวหมอนั่นล้มลงไปทั้งยืน เมื่อกรรมการนับหมอพยายามลุกขึ้นแต่ไม่สำเร็จเพราะขาแพลง

คงจะมีคนคิดว่าสมเดชชกอย่างไรจึงไปถูกขาจนขาแพลง ความจริงสมเดชชกถูกขากรรไกร หมอนั่นหมดสติตั้งแต่กำลังยืนอยู่ เมื่อม้วนตัวกลิ้งลงมานั้นน้ำหนักตัว

ไปทับขาซึ่งคงบิดเบี้ยวไปตามแรงหมัด ทำให้ขาแพลงลุกไม่ขึ้นและแพ้น็อคเอ๊าท์ไป ความจริงถ้าสมเดชมีลวดลายอีกนิดเดียวตำแหน่งแชมเปี้ยนโลกอยู่แค่มือเอื้อมเท่านั้นเอง

เมื่อพูดถึงประยุทธ อุดมศักดิ์ แล้วก็อยาก จะเล่าถึง ประวัติการณ์ ของเขาอย่างหนึ่ง เมื่อชื่อเสียงของประยุทธโด่งดังขึ้นมาจนแทบหาคู่ชกไม่ได้ ทางสนามจับเขาไปต่อกรกับนักมวยรุ่นพ่อที่แสนจะทรหดอดทน ในชีวิตการชกมวยมาไม่เคยแพ้น็อคเอ๊าท์แม้แต่ครั้งเดียว และไม่เคยมีแผลแตกจนแมลงวันได้กินเลือดแม้แต่หยดเดียว เขาคือ ถวัลย์ วงศ์เทเวศร์

ถวัลย์ เดินทื่อเข้าหาให้ประยุทธชกก็แล้ว ตีศอกก็แล้ว เตะก็แล้ว ตีเข่าก็แล้ว ถวัลย์ยังคงเดินหน้าอย่างไม่ยอมถอยแม้แต่ก้าวเดียว ประยุทธทำไปจนเกิดอิดหนาระอาใจ เขานึกในใจว่าขืนชกกันต่อไปก็รังแต่จะให้ถวัลย์เจ็บตัวมากกว่านี้ เขาตัดสินใจครั้งสุดท้าย เหวี่ยงแข้งขวาเข้าที่กกหูของถวัลย์ แข้งของเขาเข้าเป้าอย่างถนัดถนี่ เสียงดังเหมือนทุบมะพร้าวก้องเวทีรูปกระทะ ถ้าหากคนที่ยืนถือน้ำใบบัวยกอยู่นอกสนามเงี่ยหูฟังให้ดี คงได้ยินเสียงเท้ากระทบใบหน้าครั้งนี้ได้ชัดเจนเหมือนกัน

ถวัลย์ทรุดฮวบลงไปนอนโก้งโค้งให้กรรมการนับสิบ ประยุทธปราดเข้าไปกราบขอขมาแทบเท้าของนักมวยรุ่นพ่อ สมกับฉายาที่คนดูเรียกเขาว่าสุภาพบุรุษจากที่ราบสูง

**มวยผู้ดี**

ชาวต่างประเทศที่เคยดูมวยไทยมักพูดว่ามวยไทยของเรานั้นทารุณโหดร้าย มีการใช้เท้าเตะ ใช้ศอกและเข่าทำร้ายคู่ต่อสู้ บางคนที่เป็นโรคใจอ่อนพอเห็นเลือดเข้าหน่อยเป็นลมตกเก้าอี้ไปก็บ่อย ๆ แต่บางคนก็ชอบอกชอบใจ ถึงกับออกเต้นแร้งเต้นกาส่งเสียงเชียร์ก็มี แต่ส่วนมากบอกว่าดูแล้วเสียวไส้ ไม่สุภาพอ่อนโยนเหมือนมวยสากล ซึ่งคนไทยหลายคนก็มีความเห็นคล้อยตามฝรั่งเหมือนกัน

ความจริงมวยไทยเป็นศิลปะการป้องกันตัวหาที่ชาติอื่นเสมอเหมือนไม่ได้ เมื่อรักจะต่อสู้กันแล้วจะเอาศอก เข่า เท้า เก็บใส่กระเป๋าเอาไว้ทำไม คนไทยเราพอโตขึ้นจำ

ความได้กี่รู้จักเตะเสียแล้ว คนชาติอื่นอยากเตะบ้างพอทำท่าทางก็ดูเก้งก้างชอบกล ดูไปแล้วเหมือนเต้นระบำแคนแคนมากกว่า หรือไม่ก็เหมือนท่างิ้วที่เห็นตามโรง

เคยมีนักมวยไทยคนหนึ่งตัวเล็กนิดเดียวเป็นทหารไปรบที่เกาหลี วันหนึ่งเกิดไปทะเลาะกับทหารฝรั่งเข้าถึงขนาดต่อสู้กันด้วยมือเปล่า ฝรั่งที่เป็นคู่ต่อสู้นั้นตัวสูงกว่าราวหนึ่งศอก ฝรั่งใช้หมัดที่ยาวกว่าชกหน้าอุตลุด คนไทยกระโดดขึ้นไปยืนบนโต๊ะแล้วหวดด้วยแข้งที่สวมไอ้โอ๊ยเข้าที่ทัดดอกไม้ ฝรั่งถลาลงไปนอนสลบซบเซา เมื่อมีการสอบสวนกันขึ้น แพทย์ฝรั่งลงความเห็นว่าคนไทยไม่ได้ต่อสู้ด้วยมือเปล่าแต่ใช้อาวุธอะไรสักอย่างหนึ่งตีที่หัวอธิบายกันอย่างไรก็ไม่มีคนเข้าใจว่าเท้าของคนเราจะทำอันตรายได้ถึงเพียงนั้น

เมื่อมีคนเอามวยไทยไปเปรียบกับมวยสากลว่ามวยไทยป่าเถื่อนนั้น ก็ควรคิดดูว่าฝรั่งมีอะไรที่เชย ๆ บ้าง อย่างเช่นการแต่งกายแบบสากล สวมเสื้อเชิ้ตก็ดีอยู่แล้วยังริอ่านเอาเศษผ้ามาผูกคอให้มันร้อนอบอ้าว แล้วยังทำให้เลือดวิ่งไปเลี้ยงสมองไม่สะดวกเสียด้วย ถ้าจะค้านว่า เพราะบ้านเขาอากาศหนาว ก็เหตุใดจึงไปแบะคอเสื้อนอกให้ลมเข้าทำไมไม่ปิดคอแบบเสื้อราชปะแต้นของไทยเล่า

เครื่องสุขภัณฑ์ของฝรั่งที่คนไทยสมัยนี้นิยมซื้อหามาใช้ด้วยราคาแพงนั้น อย่างเช่นส้วมก็แสนจะเชย ภารกิจที่ต้องปฏิบัติไม่ค่อยจะสำเร็จลงโดยง่ายเลย สูบบุหรี่หมดไปหนึ่งมวนก็แล้ว อ่านหนังสือพิมพ์หมดไปหนึ่งฉบับก็แล้ว ภารกิจก็ยังไม่เสร็จสิ้นดี ตรงกันข้ามกับสุขภัณฑ์แบบไม้หมากสองต้นของไทยเรา ราคาก็ถูกและสะดวกด้วยประการทั้งปวง

ฝรั่งจะอาบน้ำต้องไขน้ำจำนวนมากมายลงไปในอ่าง เอาร่างกายทั้งหมดแช่ลงลงในน้ำอ่างเดียว ความสกปรกตั้งแต่หัวจนถึงเท้าเข้าปะปนกันอยู่ในนั้น พอขึ้นจากน้ำก็เห็นคราบอะไรต่อมิอะไรจับอยู่ขอบอ่างเต็มไปหมด ดูแล้วไม่เป็นสิริมงคลอะไรเลย คนไทยเรา จะอาบน้ำ ก็ตักอาบ ทำความ สะอาดไล่ลงมา ตั้งแต่ส่วนบนสุดจน ถึงส่วน ล่างสุดเสร็จแล้วสะอาดเรียบร้อยดีไม่มีที่ติ

แม้แต่เรื่องจะกินฝรั่งก็แสดงความเป็นให้เห็นด้วยการกินอะไรด้วยส้อม นึกถึงภาพเวลากินไข่ดาวด้วยส้อมแล้วมันน่าทุเรศกว่าน่ากิน กว่าจะเอามีดตะล่อมไข่เละ ๆ ขึ้น

ไปอยู่บนส้อมแล้วประคองส้อมเอาเข้าปากมันช่างทุลักทุเลเต็มทน แล้วเดี๋ยวนี้ฝรั่งนิยมกินข้าวเหมือนไทย แต่ใช้ส้อมตักข้าวเข้าปาก ได้บ้างเสียบ้างไปตามเรื่อง ทีนี้คนไทยที่นิยมฝรั่งก็เลยใช้ส้อมแบบเขาไปด้วย กินไปพลางในใจก็นึกทุเรศตัวเองไปพลาง พอลับหลังฝรั่งก็เห็นใช้ช้อนป้อนเข้าแบบไทยทุกที

พอเขียนมาถึงตรงนี้ ข้างบ้านเขากำลังมีงานเลี้ยง สมัยนี้งานเลี้ยงต้องมีดนตรีเป็นของคู่กัน ดนตรีที่กำลังเล่นเป็นวงดนตรีกีตาร์สามตัวที่เรียกกันว่าชาโด้ เป็นดนตรีที่นิยมกันมากในหมู่ฝรั่ง และระบาดเข้ามาในเมืองไทยอย่างรวดเร็ว นักกีตาร์หวดนิ้วมือลงบนสายอย่างไม่ปรานีปราศรัย มือกลองหวดกลองและฉาบอย่างเมามัน นักร้องแผดเสียงเข้าไปในไมโครโฟนไม่เป็นสรรพสำเนียงภาษาอะไรทั้งนั้น คนฟังส่งเสียงกรีด ๆ ขอส่วนบุญอย่างลืมตัว ทุกอย่างประสานกันเป็นเสียงที่ก่อกวนอารมณ์อย่างร้ายแรง คนที่มีอารมณ์โกรธก็โกรธอย่างจะฆ่ากันได้ คนที่มีอารมณ์พิศวาสก็แทบจะเปลื้องผ้าออกเสียเลย เสียงที่เรียกดนตรีนี้เหมือนมือปีศาจที่เอื้อมเข้ามาทางหน้าต่าง ทะลุเข้ามาทางฝาผนัง ล้วงเข้าไปในรูหูและเข้าไปบีบคั้นหัวใจจนกระทั่งหัวใจจะทะลักออกไปนอกหน้าอก

นี่แหละคืออารยธรรมของสิ่งที่เรียกว่าเป็นสากล ผมจึงเห็นว่ามวยไทยของเราเป็นศิลปะการป้องกันตัวประจำชาติที่ไม่มีของใครเหมือน ข้อสำคัญให้ถือว่าเป็นศิลปะการป้องกันตัว ไม่ใช่ศิลปะของการรุกรานเท่านั้นเอง

**อาถรรพณ์มวยไทย**

คนไทย เราถ้ามีการ แข่งขัน หรือการ ต่อสู้แล้ว มักจะ หันไสยศาสตร์ไม่ ค่อยพ้นเรื่องของมวยไทยก็เช่นเดียวกัน ครูบาอาจารย์ต้องสอนศิษย์ให้ใช้คาถาป้องกันตัว และมีเครื่องรางเช่นมงคลที่สวมหัวและผ้าประเจียดคาดแขนขึ้นไปบนเวทีด้วย แต่คนโบราณก็มีความคิดที่แนบเนียน ท่านเกรงว่านักมวยซึ่งเป็นนักต่อสู้จะสำคัญตัว ผิดว่าเป็นผู้ใหญ่ยิ่งท่านจึงสอน นักมวยที่ก้าว ขึ้นบันไดเวทีให้ หยิบเอา ธุลีฝุ่นซึ่งอยู่ที่ พื้นมาโปรยที่ หัวของตัวเองทั้งนี้เพื่อให้สำนึกในบุญคุณของคนดูที่เข้ามาอุดหนุน แต่นักมวยจะนึกอย่างนั้นหรือเปล่าไม่ทราบ

เครื่องรางและคาถาจะได้ผลอย่างไรไม่อาจพิสูจน์ได้ แต่มีนักมวยบางคนขึ้นไปชกแล้วถูกหมัดถูกศอกจนหน้าบิดหน้าเขียว แต่ไม่มีเลือดออกให้แมลงวันได้ลิ้มรสเลย ในสมัยที่มีการถ่ายทอดมวยทางโทรทัศน์ เจ้าหน้าที่โทรทัศน์ได้ไปตั้งเครื่องมือตั้งแต่ตอนกลางวัน โฆษกสาวคนหนึ่งติดรถถ่ายทอดไปที่สนามมวยด้วย เธอเกิดครึ้มขึ้นมาอย่างไรไม่ทราบ ปีนลอดเชือกขึ้นไปเดินสำรวจบนผืนผ้าใบ ในการชกเย็นวันนั้นมวยเลิกเร็วผิดปกติ เพราะมีการจับแพ้เทคนิเกิลน็อคเอ๊าท์เนื่องจากนักมวยหน้าแตกเลือดไหลกันแทบทุกคู่ ตอนหลังจึงมีคนพูดว่า เป็นเพราะผู้หญิงขึ้นไปบนเวที ทำให้ของขลังต่าง ๆ ของนักมวยเสื่อมหมด ดังนั้นทางสนามมวยจะไม่ยอมให้ผู้หญิงขึ้นไปบนเวทีเป็นอันขาด การมอบถ้วยหรือพวงมาลัยเป็นหน้าที่ของผู้ชายทั้งนั้น ถ้าจะมีคนถามว่ากระเทยล่ะห้ามไหม? ผมตอบไม่ได้ครับ

พูดถึงอาถรรพณ์ของมวยไทย ทำให้นึกไปถึง นักมวยที่ขึ้นชื่อลือชาในทางไสยศาสตร์ในสมัยก่อน เขามีฉายาว่าหมอผี คนนั้นคือ หลุย เดชศักดา

หลุย เดชศักดา เป็นลูกของหมอผีจริง ๆ เขาเดินทางมาจากโคราชพร้อมด้วยกำปั้นซ้ายอันเรืองเดชของเขา หมัดซ้ายของเขาหนักจริง ๆ เวลาชกออกไปดูช่างง่ายแสนง่ายไม่ต้องมีพิธีรีตอง ไม่ต้องอาศัยลวดลายใด ๆ ทั้งสิ้น เขาพุ่งหมัดซ้ายออกไปดื้อ ๆ ถูกที่ไหนคู่ต่อสู้ต้องลงไปนอนทุกที ด้วยเหตุนี้จึงมีคนเชื่อว่า หลุย มีเวทมนต์คาถาที่สะกดคู่ต่อสู้ไม่มีทางหลบหลีกหมัด และเป็นหมัดผีสิง แต่หัวหน้าคณะคือคณะเทียมกำแหงบอกว่าไม่ใช่อะไรทั้งนั้น หมัดของเขาหนักตามธรรมชาติจริง ๆ ลองให้ชกกระสอบข้าวสาร หลุยตัวเล็กนิดเดียวแต่ชกกระสอบข้าวสารเป็นรูบุ๋มเห็นถนัดตา

เมื่อ หลุย เดชศักดา เริ่มชกที่เวทีราชดำเนินใหม่ ๆ เขายังมีท่าเป็นเด็ก ๆ ผมเห็นเขาเดินอยู่แถวบางลำพู นุ่งกางเกงขาสั้นสีดำ ประดับด้วยกระดุมสีขาวหลายเม็ด ตามความนิยมในสมัยนั้น มีเด็กอายุสิบกว่าขวบเป็นเพื่อนเดินด้วยเสมอ

เมื่อขึ้นชกแต่ละครั้งเขาเป็นหลุยอีกคนหนึ่ง ไม่ใช่เด็กกะโปโลที่เห็นเดินอยู่ที่บางลำพู ก่อนมวยคู่แรกจะชกเขาเดินทำพิธีอยู่รอบสนามมวย ไม่ใช่รอบเวทีข้างใน แต่รอบสนามมวยข้างนอกถนนเลยทีเดียว พอทำพิธีเสร็จแล้วก็เข้ามาในสนามมวย นั่งอยู่แถว

ข้าง ๆ เวทีนั้นเองไม่ว่าจะอยู่มุมแดงหรือมุมน้ำเงิน เขาต้องนุ่งกางเกงสีเขียวเก่าคร่ำคร่าและเห็นอยู่ตัวเดียวตลอดไปไม่เคยเปลี่ยน และดูเหมือนไม่เคยซักเอาเสียด้วย

เขาจัดเอาขวดน้ำมันต์ขึ้นมาลูบไล้ไปตามตัวและหัวจนผมยุ่งเป็นกระเซิง เขานั่งทำอยู่อย่างนั้น มิไยว่ามวยคู่แรก ๆ บนเวทีจะชกกันอย่างไรเขาก็ไม่สนใจ เวลายิ่งเนิ่นนานเข้าหน้าตาของเขาดูเขียวคล้ำขึ้นทุกที เขากลายเป็นหลุยอีกคนหนึ่งที่น่ากลัวเหลือเกิน

พอถึงเวลาชกเขาจะกราบที่บันไดเวทีเป็นเวลานาน ท่องคาถาไป เอาฝุ่นโรยบนหัวไป และพอระฆังเตือนให้ไหว้ครู เขาจะก้มลงจนหน้าผากจดพื้นเวที ท่องคาถาแน่นิ่งไปนานแสนนาน ครั้งแรก ๆ คนดูที่ใจร้อนก็โห่เอา เพราะนึกว่าเจ้าหนูคนนี้หลับไปเสียแล้ว แต่พอหลังจากที่เขาเอาหมัดซ้ายทิ่มหน้าคู่ต่อสู้หลับไปหลายคน คนดูจึงเงียบกริบเมื่อเขาไหว้ครู

อย่างที่ผมพูดเอาไว้ว่าหลุยชกเหมือนว่าเล่น เขาเดินสวย ๆ เข้าหาคู่ต่อสู้ หมัดทั้งสองข้างก็ไม่ได้เงื้อง่าอะไร พอถึงตัวเขาก็ส่งหมัดซ้ายออกไป ถูกหน้าก็หลับ ถูกลิ้นปี่ก็จุก มีอยู่ครั้งหนึ่งคู่ต่อสู้คอยหลบหมัดซ้ายของเขา และฉากหนีออกทางขวาตลอดเวลา หลุยเงื้อหมัดซ้ายพอคู่ต่อสู้หนีไปทางขวาเขาก็เอาเข่าขวาดักเอาไว้ ถูกท้องเข้าพอดี เท่านั้นเองคู่ต่อสู้ก็ถูกหามลงเวทีไป ช่างง่ายแสนง่ายกระไรเลย

หลุยชกได้ไม่นานก็ไม่มีคนหาญสู้ ถึงขนาดเอานักมวยคณะเดียวกัน คือ คณะเทียมกำแหงมาชกด้วย ตัวใหญ่กว่าหลุยขนาดพ่อกับลูก ทนหมัดซ้ายได้เพียงสามครั้งก็ลาโรงไป

ต่อมามีมวยดีจากแปดริ้วชื่อ ลพ สุวมิตร หาญเข้าจับคู่ด้วย ตามข่าวว่า ลพไปได้อาจารย์ดีมาจากเมืองเขมร เขาต้องการลบอาถรรพณ์ หลุย เดชศักดา

ถึงวันชกคนดูแน่นขนัด เสียงต่อรองดังขรม ที่เสาเวทีทั้งมุมแดงมุมน้ำเงินมีดอกไม้ธูปเทียนปักอยู่ทั้งสองข้าง พอถึงไหว้ครู ลพไม่ยอมไหว้เสร็จก่อนหลุย พอลพว่าคาถาจบแล้ว ชำเลืองขึ้นมาดูเห็นหลุยยังว่าไม่เสร็จ เขาก็ก้มลงว่าคาถาต่ออีก ผลสุดท้าย

หลุยซึ่งไม่แสดงอาการสะทกสะท้านก็ไหว้เสร็จแล้วลุกขึ้นเต้นหย็องแหย็งพอเป็นพิธี ลพจึงลุกขึ้นร่ายรำบ้าง

เมื่อระฆังดังเก๊งขึ้น ลพ ละล่ำละลักร่ายคาถาอยู่ที่มุมของตน หลุย เดินออกมาที่กลางเวทีอย่างใจเย็น เมื่อลพ เดินเข้ามา หลุยก็ส่งหมัดซ้ายถูกลิ้นปี่ดังตุ้บ ลพ ลงไปดิ้นกรรมการปราดเข้านับ ลพได้สติก็ว่าคาถาอาคมปากคอสั่นจนกรรมการนับถึงเก้าเขาก็ลุกขึ้นมา คราวนี้ถูกหมัดซ้ายผีสิงเข้าที่กกหู ลพ ลงไปร่ายคาถาจนกรรมการนับถึงเก้าเขาก็ลุกขึ้นมาอีกเป็นครั้งที่สอง คราวนี้เขาถูกเข้าที่ปลายคางล้มทั้งยืน ครั้งสุดท้ายนี้ลพหมดสติที่จะว่าคาถาเสียแล้ว

เมื่อหลุยหาคู่ชกไม่ได้ จึงมีคนเจ้าปัญญาเห็นว่าหลุยมีหมัดดีจึงชักชวนไปชกมวยสากล เขาพาหลุยตระเวนไปชกยังต่างประเทศ ครั้งแรกหลุยชกชนะ ต่อ ๆ มาหลุยทำท่าไปไม่รอด ชักแพ้บ่อย ๆ จนผู้จัดการลอยแพ หลุยกระเซอะกระเซิงกลับบ้านอย่างหมดศักดิ์ศรี

มีคนถามว่าเหตุใดเวทมนต์คาถาของหลุยจึงเสื่อมไป ได้รับคำตอบว่าระหว่างที่หลุยอยู่ต่างประเทศนั้นเขาต้องทำสิ่งต้องห้ามหลายอย่าง เช่นต้องเดินลอดเครื่องแต่งกายของผู้หญิงที่เขาตากเอาไว้บ้าง ต้องกินของที่ต้องห้ามบ้าง

หลุยหันมาชกมวยไทยที่เวทีราชดำเนินอีกครั้งหนึ่ง คราวนี้เป็นหลุยคนละคนกันเขาชกแพ้เสียเป็นส่วนมาก หมัดซ้ายผีสิงนั้นผีออกไปเสียแล้ว ผลสุดท้ายหลุยก็เสียคนเขาถูกคดีจนต้องจำขัง และจบชีวิตที่ท่อน้ำริมถนน

**เงินร้อน**

ถึงแม้ว่าครูบาอาจารย์จะสอนให้นักมวยเอาฝุ่นที่คนดูเดินเหยียบย่ำขึ้นมาโปรยใส่หัวในขณะไหว้ที่บันไดเวทีแล้วก็ตาม แต่ก็มีนักมวยหลายคนที่ไม่สำนึกในเรื่องนี้ เขากลายเป็นอันธพาลในคราบของนักมวยไปก็มี บางคนก็เที่ยวเบ่งกับคนโน้นคนนี้ ผลสุดท้ายไปเบ่งกับกฎหมายเข้าเลยติดคุกติดตะรางไปเลย

เงินค่าชกมวยเป็นค่าแลกเปลี่ยนกับความเจ็บปวดความเหน็ดเหนื่อย และบางครั้งก็ความพิการ แต่กลายเป็นเงินร้อนสำหรับนักมวยหลายคน พอชกเสร็จก็เอาเงินรางวัลไปนั่งเลี้ยงเหล้าเพื่อนฝูงจนวอดไปในคืนวันนั้นเอง แทนที่จะเก็บเอาไว้เป็นค่าบำรุงร่างกายหรือใช้สอยในสิ่งที่เป็นประโยชน์ พอจะขึ้นชกใหม่อีกครั้งหนึ่งก็ปรากฏว่าหมดแรง ขึ้นไปยักแย่ยักยันได้เพียงสามยกก็ม้วนสื่อกลับลงมา ยิ่งชกหลายครั้งเข้าแทนที่วิชามวยจะแก่กล้าขึ้น กลับได้แต่วิชากินเหล้า

บางคนเอาเงินค่าชกไปใช้เป็นประโยชน์ เช่นเป็นค่าเล่าเรียนก็มีหลายคน เก็บเอาไว้ซื้อรถบรรทุกรับจ้างก็มี ที่ได้มาก ๆ รวบรวมเอาไว้ซื้อไร่นาสาโทก็มี อย่างเช่น สุข ปราสาทหินพิมาย เป็นต้น บางคนมีการมีงานทำเป็นหลักฐานอยู่แล้ว แต่ชกมวยเพื่อหาเงินพิเศษ เช่น ประยุทธ อุดมศักดิ์ ก็มี แต่หลายคนเลี้ยงชีพด้วยการชกมวยอย่างเดียว เมื่อฝีมือไม่ดีค่าชกก็ลดลงตามฝีมือ เมื่อไม่พอกินหนักเข้าก็เลยหันเข้าหาอาชีพที่ไม่สุจริต อนาคตของนักมวยไทยหลายคนต้องไปลงเอยด้วยความมืดมนอย่างน่าอเน็จอนาถ

การชกมวยไทยเป็นการต่อสู้ที่ต้องใช้ความอดทนอย่างยิ่งยวด เพราะบรรดาอาวุธต่าง ๆ ที่คู่ต่อสู้ระดมเอามาป้อนให้นั้นมีหลายอย่างที่จะปิดป้องได้หมด เมื่อเทียบกันแล้วอายุการชกมวยไทยสั้นกว่าอายุการชกมวยสากลตั้งเท่าตัว นักมวยไทยที่ดัง ๆ ขึ้นมาไม่นานก็กลายเป็นนักมวยรองบ่อนไปเสียแล้ว

มีนักมวยสากลคนหนึ่งชกมวยได้ไม่เลว แต่การชกมวยสากลนั้นค่อนข้างจะหากินยากสักหน่อย เขาเลยถอดรองเท้ามาชกมวยไทยบ้าง ระหว่างที่ชกสากลเขามีจุดอ่อนอยู่อย่างหนึ่งคือ ชอบห้อยแขนลงเพื่อหลอกล่อคู่ต่อสู้ พอขึ้นชกมวยไทยก็เลยติดนิสัยนี้มาด้วย ดังนั้นพอเขาห้อยแขน คู่ต่อสู้เลยเอาแข้งนาบเข้าที่ต้นแขน โดนเข้าไม่กี่ทีแขนก็เลยห้อยอยู่อย่างนั้น ได้ความว่าถูกเตะจนแขนเดาะ

เขาทนทรมานต่อสู้ไปจนครบห้ายกและเป็นฝ่ายแพ้คะแนน เมื่อชกเสร็จนอกจากจะต้องเข้าเฝือกแขนแล้วยังปรากฏว่ามองดูอะไรเห็นเป็นสองอย่างไปหมด ทั้งนี้เพราะถูกทั้งหมัดทั้งศอกและแข้งเข้าที่คอต่อจนประสาทพิการไป นี่แหละคือพิษสงของมวยไทย

**น้ำใจคนดู**

พูดถึงเรื่องของนักมวยไทยมาก็มากแล้ว ทีนหันมาพูดถึงคนดูบ้าง คนที่เสียสตางค์เข้าไปดูมวยหรือคนที่มีบัตรฟรีเข้าไปดูก็ตาม มีความต้องการเหมือนกัน คือต้องการดูมวยที่มีลวดลายสวยงาม พร้อมทั้งลำหักลำโค่นที่จะพิชิตคู่ต่อสู้ให้ล้งไปคลุกฝุ่น ถ้านักมวยคนไหนมีคุณสมบัติทั้งสองข้อนี้แล้ว รับรองได้ว่าต้องเป็นแม่เหล็กที่ดึงดูดคนดูได้มาก

ส่วนทางด้านสนามมวยก็พยายามเอาใจนักดูมวยด้วยวิธีการต่าง ๆ เมื่อมีมวยคู่สำคัญ ๆ ขึ้นชกและเป็นรายการกุศลหาเงินช่วยที่โน่นที่นี่ ก็จัดให้มีการบรรเลงดนตรีวงใหญ่ที่หน้าสนามมวย จัดตั้งกระโจมขึ้นเป็นที่เอิกเกริก คนที่มาดูมวยจริง ๆ แทนที่จะสนใจฟังเพลง กลับไปนั่งแทะไก่ย่างกับโซดาเสียก็มี ส่วนมากก็ก้มหน้างุด ๆ เดินเข้าไปในสนามมวยเสียเลย ที่มุงดูเขาบรรเลงดนตรีนั้นเป็นประเภทไม่ดูมวยแต่ซ่อยของแถม น่าเศร้าใจแทนนักดนตรีเสียนี่กระไร

แต่ก่อนพอถึงรายการใหญ่ ๆ ทางสนามเกรงว่าคนที่ตะบันเข้าไปนั่งจองที่ตั้งแต่ตอนบ่ายจะเหงา จึงจัดให้มีการแสดงบนเวทีเป็นการฆ่าเวลา ผมจำได้ว่าครั้งหนึ่งเขาจ้างเสน่ห์ โกมารชุน ขึ้นไปร้องเพลง เล่นจำอวด และแหล่กลอนสดให้คนดูฟัง ตอนนั้นเสน่ห์กำลังดังมาก แหล่ทีไรคนดูอ้าปากค้างทุกที แต่ตอนนี้เสน่ห์ขึ้นไปแหล่บนผืนผ้าใบที่เขาจะใช้ชกมวยกัน มิใยที่เขาจะเล่นไปแหล่ไป คนดูก็ไม่ได้สนใจอะไรเลย มัวแต่นั่งอ่านหนังสือประเภทหมัดมวยเสียบ้าง สืบเสาะหาข่าวคราวว่านักมวยคนไหนฟิตไม่ฟิต สู้ไม่สู้เสียบ้าง

เสน่ห์พยายามแสดงเต็มที่ให้สมกับที่เขาจ้างมา พอใกล้จะถึงเวลาชกมวยคนดูที่นั่งตั้งแต่บ่ายจนกางเกงที่นั่งถูบนพื้นซีเมนต์กันจะขาดอยู่แล้ว แสงแดดที่แผดเผาจนน้ำในกระเพาะที่บรรดาอูฐทั้งหลายตุนเอาไว้จวนจะแห้งเหือดหมดแล้ว จึงตะโกนขึ้นพร้อม ๆ กันว่า "ไม่เอา ๆ จะดูมวย ๆ" เสน่ห์พยายามแข็งใจเล่นต่อไปท่ามกลางเสียงตะโกน คราวนี้ไม่ตะโกนเปล่ามีสรรพสิ่งของที่พอจะหาได้ใกล้มือลอยมาอีกด้วย เสน่ห์ขยกลอนสดลงทันทีทันใด เขายกมือไหว้ไปรอบ ๆ ทั้งสี่ทิศแล้วเดินตัวปลิวลงจากเวทีไป

ที่นำมาเล่าในที่นี้เพื่อให้เห็นน้ำใจของคนดูมวยว่าต้องการอะไร คนดูต้องการดูแต่มวยอย่างเดียวเท่านั้น แม้แต่จะประกวดไหว้ครูก็ยังโห่เอา นักมวยที่ไหว้ครูนานเกินไปก็ถูกโห่ รวมความว่าคนดูมวยทุกคนย่อมสวมวิญญาณนักสู้ด้วยกันทั้งนั้น

**มวยแถม**

ตอนนี้ พูดถึงเรื่องเศร้า ในวงการมวยไทยมามากแล้วอยากจะเปลี่ยนบรรยากาศเป็นความสนุกสนานเสียบ้าง

ใน กระบวน นักมวย ที่ ชกได้ สนุก สนาน เฮฮา เห็นจะ ไม่มี ใคร เกิน พรหมินทร์ เนาวรัตน์ วันหนึ่งนานมาแล้วเขาจับพรหมินทร์ขึ้นไปพบ สมเดช ยนตรกิจ คณะของผมอ่านโปรแกรมมวยแล้วหัวเราะไม่ออก เพราะมองเห็นภาพนักมวยตัวเล็กนิดเดียวซ้ำไม่ค่อยมีเรี่ยวแรงเสียด้วย ขึ้นไปพบกับเสือร้ายที่เต็มไปด้วยเขี้ยวเล็บและพลังวังชา และถูกเสือร้ายฉีกออกเป็นชิ้น ๆ

พอถึงเวลาชกพรหมินทร์ตีลังกาข้ามไปอย่างเคย สมเดชยืนรออยู่ที่มุมของตัวมองดูลูกแกะอย่างหมั่นไส้ พอไหว้ครูเสร็จกรรมการให้ชกได้ พรหมินทร์ทำท่าหลอกล่อต่าง ๆ นานา สมเดชเดินเข้าหาหมายขยี้ด้วยหมัดซ้าย พรหมินทร์ก็หันหลังวิ่งหนีเอาดื้อ ๆ พอทันกันสมเดชเงื้อเท้าจะเตะ พรหมินทร์ก็มุดลงคว้าข้อเท้าแล้วเอาแขนกดต้นขาจนล้มแผละ บางครั้งพรหมินทร์เข้าไปจนอยู่มุมเชือก เขาทำหน้าล่อกแล่กเหมือนกับจะบอกคนดูว่า คราวนี้ตูเสร็จแน่ ๆ แต่พอสมเดชขว้างหมัดซ้ายออกมาเขาก็มุดใต้รักแร้ออกไปยืนยิ้มอยู่กลางเวที ปล่อยให้หมัดซ้ายเพชฌฆาตกระทบเชือกจนสั่นสะท้าน

สมเดชโมโหจนหน้ามืด เขารุกไล่พรหมินทร์ไปรอบ ๆ พอเขาเงื้อหมัดซ้ายอีกที พรหมินทร์วิ่งหันหลังเข้าไปเกาะเชือกแน่น สมเดชขว้างอีซ้ายเข้าที่ก้านคอด้านหลังถูกเข้าไม่ถนัดนัก กรรมการปราดเข้าจับมือพรหมินทร์ชูขึ้นทันที หมายความว่าสมเดชแพ้ฟาวล์ไปแล้ว คนดูฮือทั้งสนาม ที่ต่อสมเดชเอาไว้ก็ควักกระเป๋ากันจ้าละหวั่นเป็นอันว่าลูกแกะชนะราชสีห์ไปด้วยลวดลายแยบมายากลแท้ ๆ

**พากย์มวยแลกรองเท้า**

เมื่อได้ดูมวยทุกอาทิตย์นานนับสิบปีเช่นนี้แล้ว ผมจึงได้รับเกียรติจากเพื่อน ๆ ให้เป็นเซียนมวยคนหนึ่ง แต่ผมไม่ยินดีรับตำแหน่งนี้ เพราะฟัง ๆ ดูแล้วคำว่าเซียนหมายถึงนักพนันมากกว่าอย่างอื่น

ต่อมาเพื่อนที่เขาทำวิทยุกระจายเสียงคิดจะถ่ายทอดมวยขึ้นมา แต่เขาหาคนที่จะบรรยายการชกมวยซึ่งมาเรียกทีหลังว่าคนพากย์มวยไม่ได้ เขามาอ้อนวอนผมและเพื่อนให้รับหน้าที่นี้ ครั้งแรกเราก็อิดออดเพราะเป็นงานที่ไม่เคยทำมาก่อน อีกประการหนึ่งเวลาดูมวยเราต้องมีการไซ้ท์นอก ถ้าหากมาบังคับให้เราต้องพูดกรอกเข้าไปในไมโครโฟนแล้วเราจะเอาเวลาที่ไหนไปไซท์นอกได้เล่า

ภายหลังเขาสัญญาว่าจะไม่ให้พากย์มวยเปล่า ๆ หรอก แต่จะซื้อรองเท้าให้คนละคู่ เมื่อก้มมองดูรองเท้าของเราที่ได้รับใช้ราชการตรากตรำมาเป็นเวลานานแล้วจึงตอบตกลง เป็นอันว่าเราเลยกลายเป็นนักพากย์มวยแลกรองเท้าไปโดยปริยาย พูดแล้วน่าขายหน้า

การพากย์มวยทางวิทยุกระจายเสียงเป็นงานหนัก เพราะต้องพูดด้วยความตื่นเต้นและซอยถี่ไม่ให้ขาดจังหวะ ทั้ง ๆ ที่นักมวยบนเวทีอาจจะกำลังเตะลมชกลมกันอยู่อย่างน่าเบื่อหน่ายก็ตาม ดังนั้นกว่าจะหมดยกแต่ละยกเล่นเอาหอบ แต่ก็ง่ายอยู่อย่างหนึ่งคือจะพากย์อย่างไรก็ได้ เพราะคนฟังทางบ้านมองไม่เห็นภาพการชก นักมวยชกซ้ายเราเผลอพูดว่าชกขวาก็ไม่มีใครว่า บางทีพากย์ไม่ทันเพราะมัวแต่ไซ้ท์นอกอยู่ นักมวยชกไปตั้งนานแล้วจึงพูดก็ไม่เป็นไร

มวยที่ชกกันอยู่บนเวทีมีอยู่สองคน แต่คนพากย์มวยมักมองคนใดคนหนึ่งเท่านั้น และมักจะมองคนที่เราบังเอิญเข้าข้างนั้นโดยไม่รู้ตัว การเข้าข้างนั้นไม่ใช่เพราะถือหางเล่นการพนันเอาไว้ แต่เกิดไปชอบเข้าโดยรูปร่างหน้าตาหรือไม่ก็ความสุภาพและลวดลายในการชก ดังนั้นจะมีบ่อย ๆ ที่คนพากย์มวยพูดถึงฝ่ายแดงหรือฝ่ายน้ำเงินเป็นส่วนมาก ผลที่สุดฝ่ายที่พูดถึงอยู่ตลอดเวลาเกิดถูกน็อคขึ้นมา คนฟังก็สวดเอาว่าพากย์ผิดความจริง

**มวยไทยขึ้นสมอง**

ระหว่างที่เราหาลำไพ่ด้วยการพากย์มวยอยู่นั้น มีนักมวยชาวฟิลิปปินส์คนหนึ่ง ชื่อเลี้ยว เอสปีโนซา เข้ามาขุดทองด้วยการชกมวยสากล ระหว่างที่นายเลี้ยวไม่ได้ชก แกก็มานั่งดูมวยไทยชกกันทุกนัด แกคงเกิดความนิยมชมชอบมวยไทยขึ้นมา หรือไม่ก็เกิดความคิดที่จะขุดทองด้วยการท้าคนไทยชกมวยไทยให้ลือลั่นกันสักที ข่าวการต้องการชกมวยไทยของนักมวยฟิลิปปินส์ครั้งนี้ลือกันแซ่ดในหมู่นักดูมวย

ต่อมามีข่าวว่าสนามมวยจัด หลาว เลิศฤทธิ์ ประกบคู่กับเลี้ยว นักมวยทั้งคู่มีน้ำหนักไล่เลี่ยกัน ซ้ำชื่อก็คล้าย ๆกันเสียด้วย ใคร ๆ ก็กล่าวขวัญกันว่าหลาวจะพบกับเลี้ยว

พอถึงวันชก คนดูแน่นสนามจนแทบไม่มีที่จะยืน แต่คราวนี้ผมไม่ต้องวิตกเสียแล้ว เพราะได้นั่งติดริงไซด์เพื่อพากย์มวยได้ถนัด ไม่ต้องขึ้นไปเบียดกับเขาที่ขอบกระทะข้างบน

ถึงเวลาไหว้ครูนายเลี้ยวแกก็ออกไปทำท่างิ้วเป็นพิธีนิดหน่อย เมื่อกรรมการสั่งให้ชกได้หลาวของเราก็ถอยออกไปห่างเพราะรู้ดีว่านายเลี้ยวคนนี้มีหมัดไม่ใช่ย่อย หลาวใช้เท้าถีบกันเอาไว้ไม่ให้เลี้ยวเข้าประชิดตัวได้ พอได้จังหวะก็เตะแถว ๆ บานพับไปเรื่อย ๆ

นายเลี้ยว คงคิดในใจว่าหมอนี่เล่นอะไรก็ไม่รู้ มาตั้งหน้าตั้งตาเตะขาพับอยู่ตลอดเวลา กว่าจะคิดออกว่าเขาเตะทำไมก็ขาเริ่มจะลากเสียแล้ว คนดูก็จะเร่งเร้าให้หลาวเตะบานพับต่อไปอีก แต่หลาวก็กลับหันไปเล่นหมัดเล่นศอกพอประหมัดได้คู่เดียวหลาวก็ถูกหมัดถึงเอียงกระเท่เร่ เขาจึงถอยห่างออกมาตั้งหน้าตั้งตาเตะบานพับต่อไปอีก พอถึงยกที่สามเลี้ยวก็ล้มแผละ ๆ เหมือนตุ๊กตาล้มลุก กรรมการนับแล้วนับอีกจนคอแห้งก็เลยจับมือ หลาว เลิศฤทธิ์ ให้เป็นผู้ชนะเท็คนิเกิ้ลน็อคเอ๊าท์ไป

**พากย์มวยโรงหนัง**

การชก ของหลาว และเลี้ยว ครั้งนี้ มีการ ถ่ายภาพยนตร์ เอาไว้ เพื่อฉาย ประกอบภาพยนตร์เรื่องหนึ่งที่โรงภาพยนตร์เฉลิมชาติ เพื่อเก็บเงินบำรุงกิจการทหาร

พอถึงวันฉายมีคนดูเข้าคิวซื้อตั๋วกันเต็มหน้าโรง มีคนถามว่าหนังประกอบจะฉายแน่หรือ เพราะเพิ่งชกกันเมื่อวานนี้เอง เมื่อได้รับคำตอบว่าฉายแน่ แต่ฉายทีหลังหนังเรื่อง คนดูก็แห่กันเข้าไปในโรง

หนังเรื่อง นั้นเป็น หนังไทยที่มี ความยาวถึง สามชั่วโมง ตามแบบ ธรรมเนียมของหนังไทยทั้งหลาย พอหนังฉายได้สักครู่ก็มีคนเอาฟิล์มหนังข่าวการชกมวยมาที่โรง หนังข่าวนี้ เพิ่งล้าง และตัดต่อเสร็จ เมื่อสักครู่นี้เอง ปัญหามีต่อไปว่าคนพากย์หนังเรื่องซึ่งมีหน้าที่พากย์หนังมวยด้วย แต่เขาไม่เคยได้ดูหนังนี้เลย ไม่ได้ดูการชกมวยที่เวทีเสียด้วย แล้วเวลานี้เขากำลังพากย์หนังเรื่องอยู่เหยง ๆ จะเอาเวลาที่ไหนมาซ้อม

ผมลืมบอกไปว่าการที่ผมต้องไปอยู่ที่โรงหนังด้วย ก็เพราะเขาต้องการให้ผมแนะวิธีพากย์มวยให้คนพากย์ฟังด้วย และเวลานี้หมดโอกาสเสียแล้ว มีคนอุตริออกความเห็นว่าให้ผมพากย์เสียจริง ๆ เลยในรอบนี้ เมื่อคนพากย์เขาได้ฟังแล้วรอบต่อ ๆ ไป เขาก็คงพากย์ได้ ผมรีบปฏิเสธทันทีแต่ไม่มีคนฟังผมเลย ดังนั้นเมื่อหนังจวนจะจบ ผมจึงต้องไปนั่งใจเต้นเป็นตีกลองเพลอยู่ในห้องพากย์หนัง ชะโงกมองดูไปทางช่องสี่เหลี่ยมข้างหน้า เห็นหัวคนดูดำมืดยิ่งหนาวเหมือนเป็นไข้

พอหนังเรื่องจบเขาก็เริ่มฉายข่าวการชกมวย ผมก็เริ่มพ่นออกไปโดยสติไม่อยู่กับตัว สักครู่ใหญ่จึงพอตั้งสติได้บ้าง ผมออกมุขตลกไปบ้างเช่น

"ตอนนี้นายเลียวแกคงร้องออกมาว่า อย่าเตะยานพับ โธ่ มันเจ็บน่า"

ได้ยินเสียงหัวเราะเหมือนคลื่นที่ซายหาดดังลอดช่องสี่เหลี่ยมเข้ามาในห้องพากย์ทำให้ผมชักได้ใจจึงพากย์ออกไปอีกว่า

"ฝ่ายพ่อหลาวก็คำรามออกมาว่า หนอยอวดดีมาชกมวยไทย ต้องเตะให้นั่งยอง ๆ ไม่ได้ไปสักเดือนหนึ่ง"

"เห็นไหมล่ะ เดี๋ยวจะหาว่าหล่อไม่เตือน ดันไปแหลกหมัดกับเขา เอียงออกมาแล้วเห็นไหมล่ะ"

เมื่อคนดูหนังชอบใจผมก็ชักพูดคล่องเข้า พอน้ำลายแตกคอดีก็พอดีหนังจบ ผมเดินตัวเบาออกมาจากโรงหนัง แล้วไม่ได้หวนกลับไปดูอีกเลยว่านักพากย์หนังเขาจะพากย์เหมือนผมหรือเปล่า

**มวยตู้**

ในระยะหลังมีการถ่ายทอดการชกมวยทางโทรทัศน์ มีคนตั้งชื่อว่า มวยตู้ ซึ่งเข้าท่าดีไม่น้อย ผมกับเพื่อนก็เลยต้องรับหน้าที่พากย์มวยตู้ไปกับเขาด้วย

การพากย์มวยตู้เบาแรงกว่าพากย์มวยวิทยุ หรือที่เขาเรียกว่ามวยเสียง เพราะไม่ต้องกระหืดกระหอบพูด เนื่องจากคนดูมองเห็นภาพทางจอแก้วอยู่แล้ว แต่ยากกว่าตอนที่จะต้องระมัดระวังไม่ให้พูดผิด เช่นนักมวยชกหมัดขวาดันไปพากย์ว่าหมัดซ้าย นักมวยชกเบา ๆ ดันไปว่าชกเต็มแรง

มวยตู้ที่ทางสนามจัดนั้นส่วนมากเป็นมวยที่ไม่ค่อยมีชื่อเสียง เพราะเมื่อมีการถ่ายทอดทางโทรทัศน์คนดูก็นั่งดู นอนดูอยู่กับบ้าน ไม่ต้องแต่งตัวไปซื้อตั๋วดูที่สนาม ที่สนามมวยจึงมีคนดูโหรงเหรง เขาก็ต้องจัดนักมวยที่มีค่าตัวถูก ๆ ขึ้นไปยักแย่ยักยันให้คนทางบ้านดูกัน เมื่อเป็นเช่นนั้นคนพากย์มวยตู้จึงมักจะเผลอหาวออกอากาศไปบ้าง

ต่อมาผมจึงหาวิธีอื่นมาช่วยให้มีรสชาติขึ้น ได้แก่การหาศัพท์แปลก ๆ มาประกอบการพากย์เมื่อมวยไม่สนุกก็ใช้วิธีพากย์ให้สนุกแทน ยกตัวอย่างเช่น นักมวยกำลังจะน็อคก็พากย์ไปว่า "ฝ่ายน้ำเงินกำลังหาที่เรียบ ๆ เพื่อจะเอนกายลงนอนให้สบายแล้วละครับ"

นักมวยที่ทนให้เขาเถือแต่ไม่ยอมแพ้ ก็ใช้คำว่า "หมอนี่รับประทานจุมากรับประทานทั้ง หมัด เข่า ศอก แถมแข้งด้วยก็ยังไม่อิ่ม"

นักมวยที่เงื้อง่าราคาแพงก็พากย์ว่า "ฝ่ายแดงเงื้อหมัดขวาตั้งแต่ถนนตกเพื่อมาชกที่ราชดำเนิน"

"ฝ่ายแดงชกหมัดขวาเข้าที่ซอกคอ แล้วปิดอากรแสตมป์ด้วยเท้าซ้ายเข้าที่ลำตัว"

"ฝ่ายน้ำเงินคงเป็นนักกรรเชียงเรือมาก่อน เห็นถอยมาตั้งแต่ยกหนึ่งแล้ว ไม่เดินหน้าสักที"

ก่อนมวยเริ่มชกมีการสวมนวมและไหว้ครู ถ้าเราไม่พูดอะไรเสียเลยก็ดูจะเงียบเหงาไป เราจึงต้องบรรยายลักษณะของนักมวย เช่น สูงหรือต่ำ ดำหรือขาว ต่อด้วยสรรพคุณของนักมวยแต่ละคนว่าถนัดอะไรบ้าง ผลการชกที่แล้ว ๆ มาเป็นอย่างไร

มีอยู่ครั้งหนึ่งผมบรรยายสรรพคุณนักมวยฝ่ายแดงว่าเป็นนักมวยที่มีลวดลายการออกหมัดสวยงาม และหมัดหนักไม่ใช่ย่อย คราวที่แล้วก็น็อคเขาด้วยหมัดขวา พอมวยเริ่มชกได้สักครู่ผมก็จำใจต้องเปลี่ยนเสียง เพราะฝ่ายแดงที่ผมยกยอสรรพคุณไปนั้นไม่ยอมชกเอาเสียเลย พอขึ้นยกสองก็หาที่เรียบ ๆ นอนเสียเฉย ๆ อย่างนั้นแหละ

ไม่กี่วันต่อมาผมได้รับจดหมายที่ลงชื่อด้วยนามแฝงบอกมาว่า "แต่ก่อนผมก็ชอบคุณพากย์ มาเดี๋ยวนี้ชักอยากเตะคุณขึ้นมาเสียแล้วซี"

ได้ความว่าในขณะที่ถ่ายทอดมวยตู้ คนหางเครื่องรับก็เล่นพนันกันเฮฮาไป คนที่เชียนบัตรสนเท่ห์คงเชื่อที่ผมบรรยายสรรพคุณฝ่ายแดง เลยต่อฝ่ายแดงเข้าไว้ ผลสุดท้ายก็กระเป๋าฉีก ตั้งแต่นั้นมา ผมเลยเลิกบรรยายสรรพคุณของนักมวย กลัวว่าเขาจะเตะเอาจริง ๆ

ผมพากย์มวยตู้อยู่หลายปี จนกระทั่งมีบุคคลที่ผมควรเชื่อถือตำหนิว่าผมพากย์โดยใช้ภาษาไทยผิด ๆ ขอให้แก้ไขเสีย เช่นใช้คำว่า "โยนเข่า" ไม่ได้ เพราะเข่าติดอยู่กับตัวจะโยนออกไปได้อย่างไร "ตีศอก" ก็ไม่ได้ เพราะศอกเขามิได้มีเอาไว้ตีต้องใช้คำว่า ถองด้วยศอก จึงจะถูก ผมฟังดูก็เห็นจริงตามนั้น แต่ผมแก้ไม่ได้ มันเข้าไปฝังอยู่ในสมองเสียแล้ว ทางที่ดีที่สุดคือเลิกพากย์เสียเลย

**เพื่อนสะกิด**

ขณะที่ผมเขียนถึงตอนนี้ มีเพื่อนคนหนึ่งโทรศัพท์มาหาผมในยามวิกาล เขาพรรณนาว่าได้อ่าน "ฟ้าเมืองไทย" จบไปเดี๋ยวนี้เอง "อ่านมวยไทย" แล้วมันมาก เพราะในขณะที่ผมดูมวยอยู่ขอบอ่างนั้น เขาก็นั่งอยู่ที่ขอบอ่างเดียวกันแต่คงจะคนละทางกัน เลยไม่ได้พบกัน เวลานี้เป็นเพื่อนกันแล้ว ยิ่งได้อ่านที่ผมเขียนก็เหมือนรื้อฟื้นความจำเก่า ๆ ออกมาเล่ากันในวงเพื่อนฝูง เพื่อนคนนั้นคือ "อิงอร"

"อิงอร" บอกผมทางโทรศัพท์ว่าอย่าลืมเขียนตอน "สุภาพบุรุษจากที่ราบสูง" พบกับ "เสือใจสิงห์" เป็นอันขาด เพราะเป็นการชกชนิดที่เรียกว่าชนะทั้งคู่ ซึ่งหาดูได้ยากมวยชกกันอย่างไรจึงเรียกว่าชนะทั้งคู่ ผมจะเล่าให้ฟังประเดี๋ยวนี้แหละ

**ชนะทั้งคู่**

ประยุทธ อุดมศักดิ์ ไต่เต้าไปสู่ความใหญ่ยิ่งในวงการมวย ไม่ใช่ด้วยฝีไม้ลายมือและหมัดขวาที่ตรงแหนวเหมือนเส้นบรรทัดเท่านั้น แต่เขายังได้พิสูจน์ความเป็นสุภาพบุรุษด้วยการไม่ซ้ำเติมคู่ต่อสู้ที่หมดทางต่อสู้ มีคนตั้งฉายาให้เขาว่า สุภาพบุรุษจากที่ราบสูง ซึ่งเขาเองก็คงมีความพูมใจในฉายานี้ที่เป็นมงคลนี้ไม่ใช่น้อย

วันหนึ่งทางสนามจับเขาไปพบนักมวยรุ่นพี่คนหนึ่ง พูดถึงฝีไม้ลายมือก็ไม่เลวซ้ำมีความทรหดอดทนเป็นเยี่ยม เขาไม่เคยทรยศต่ออาชีพนักมวยเลย ไม่ว่าจะได้เปรียบหรือเสียเปรียบเขาก็ก้มหน้าก้มตาชกเรื่อยไปไม่มีหยุด ชกจนกว่าจะรู้ดำรู้แดงกันไปข้างหนึ่ง เขาคนนี้คือ นิตย์ สุริยะ ผู้มีฉายาว่า เสือใจสิงห์

ประหมัดกันได้พักเดียวทุกคนก็รู้ดีว่านิตย์จะเป็นบันไดอีกขั้นหนึ่งที่จะให้ประยุทธก้าวขึ้นไป แต่ก็สู้ต่อไปอย่างไม่ท้อถอย ทันชกเป็นชก ทันเตะเป็นเตะ

ขณะที่นิตย์กำลังก้มหน้าก้มตาเดินเข้าหา หมัดขวาที่ตรงแหนวของประยุทธก็แหวกวงหมัดเข้าถูกปลายคางนิตย์อย่างจัง สติของเขาวูบจากร่างไปแล้ว แต่จิตใต้สำนึกของเขาคงแว่วถึงคำว่า เสือใจสิงห์ ตาค้าง หมัดยังคงการ์ดอยู่ ขาถูกตรึงอยู่กับผืนผ้าใบคนนับจำนวนพันเงียบเหมือนถูกสะกด เป็นไปได้อย่างไร นักมวยสลบในท่ายืน

กรรมการห้ามมวยคงถูกสะกดไปด้วยเหมือนกัน เขาปล่อยให้นักมวยชกต่อไปจะหยุดการชกได้อย่างไรในเมื่อนักมวยยังไม่ล้ม และยังการ์ดอยู่อย่างนั้น ประยุทธคนเดียวได้สติแต่ความสำนึกในคำที่ว่า สุภาพบุรุษจากที่ราบสูง ไม่อาจทำให้เขาลั่นหมัดขวาโป้งเข้าให้ที่เดิม ถ้าเขาทำอย่างนั้นนักมวยรุ่นพี่ที่ยืนสลบอยู่อาจล้มลงหัวฟาดพื้น และอาจถึงพิการหรือไม่ก็ถึงแก่ชีวิตก็เป็นได้

ประยุทธใช้หมัดแย็ปเบา ๆ ที่หน้า นิตย์เริ่มโงนเงน ประยุทธแย็ปเบา ๆ อีกที นิตย์ก็ล้มแผละลงไป กรรมการนับจนถึง ๑๐ แล้ว สุภาพบุรุษจากที่ราบสูง ก็ก้มลงกราบเสือใจสิงห์ เป็นการขอขมา และเป็นการคารวะต่อน้ำใจของนักมวยรุ่นพี่

คนดูทั้งสนามนิ่งอึ้งอยู่เป็นเวลานาน ก็ปรบมือดังกึกก้องราวกับนัดกันไว้ ประยุทธเป็นฝ่ายชนะก็จริง แต่ในหัวใจของคนดูมวยไม่มีใครแพ้ เขาตัดสินให้ชนะทั้งคู่ คือชนะใจคนดู

**น็อคตัวเอง**

เมื่อเพื่อนให้เล่าเรื่องนักมวยชนะทั้งคู่แล้ว ผมก็จะเล่าเรื่องแปลก ๆ ให้ฟังบ้าง แต่ผมจะไม่เล่านักมวยแพ้ทั้งคู่หรอก เพราะมวยชนิดนี้คนหาดูได้ง่ายมาก ผมจะเล่าถึงนักมวยที่น็อคตัวเองแทน

ผมหวังว่าใคร ๆ ก็คงพอรู้ว่านักมวยไทยเรานั้นต้องใส่กระจับ ใส่ตรงไหน ใส่ไว้เพื่ออะไร นักมวยบางคนขึ้นไปเตะลมอยู่ได้สองสามวิดก็วิ่งไร่ไปกระซิบบอกกรรมการว่ากระจับหลุด กรรมการต้องหยุดการชกไว้ชั่วคราว ให้นักมวยคนนั้นลงมาเข้าห้องเสริมสวยซึ่งจัดขึ้นเป็นบังตาสามด้านติดกับเวทีที่ชกมวยนั่นเอง

คนดูที่เป็นคนไทยมักบ่นในใจว่า ผูกกระจับกันอย่างไรมันถึงหลุดง่ายหลุดดายอย่างนี้ ทำให้เสียเวลาไปเปล่า ๆ ส่วนคนดูที่เป็นคนเทศพากันมองดูนักมวยและพี่เลี้ยงที่เข้าไปทำอะไรขลุกขลิกอยู่ในห้องที่กั้นขึ้นอย่างกะทันหัน มองเห็นแต่หัวไว ๆ อย่างแปลกใจ บางคนก็หันไปถามไก๊ด์ว่านั่นเขาลงมาทำอะไรกันน่ะ ผมไม่ทราบว่าไก๊ด์ผู้อย่างต๊ะ จะตอบว่าอย่างไร

ในระหว่างที่พี่เลี้ยงกำลังผูกกระจับให้ใหม่อยู่นั้น มีคนแอบดูอยู่คนหนึ่ง คนนั้นคือกรรมการห้ามมวย เขาคงมีหน้าที่ตรวจตราดูว่าพี่เลี้ยงจะเล่นพิเรนเอาอาวุธอะไรซุกซ่อนมาในกางเกงนักมวยบ้างหรือไม่ เขาจึงชะโงกดูอยู่บนเวทีอย่างไม่กลัวตาเป็นกุ้งยิง

นักมวยคนที่ผมจะเล่าต่อไปนี้ไม่ได้เกี่ยวกับเรื่องกระจับหลุด เขาชื่ออะไรผมจำไม่ได้เสียแล้ว ถึงจำได้ผมก็ไม่บอก เขาขึ้นไปวาดลวดลายทั้งเตะทั้งตีเข่าได้พักใหญ่ ๆ

ทั้ง ๆ ที่กำลังเป็นต่อ แต่อยู่ดี ๆ ไม่ได้ถูกคู่ต่อสู้ทำอะไรเลย เขากลับลงไปนอนดิ้นร้องครวญครางอยู่ไปมา กรรมการก็ดีใจหาย ไม่ได้ถามไถ่ถึงสารทุกข์สุขดิบอะไรทั้งนั้น นับหนึ่งจนถึงสิบแล้วก็ชูมือให้ อีกฝ่ายหนึ่งซึ่งกำลังงงเป็นไก่ตาแตกอยู่เป็นฝ่ายชนะไป

ไม่ใช่แต่นักมวยคนที่ชนะเท่านั้น คนดูทั้งหมดก็งงเป็นไก่ตาแตกไปเหมือนกัน เสียงถามกันเซ็งแซ่ว่าหมอนั้นมันถูกคุณเข้าหรืออย่างไร อยู่ดี ๆ ก็ลงไปนอนดิ้นอย่างนั้น สักครู่จึงมีคำบอกต่อ ๆ กันมาจากห้องพักนักมวยว่า หมอนั่นไม่ได้ถูกคุณถูกของอะไรทั้งนั้น เป็นเพียงแต่ร่างกายส่วนที่ควรอยู่ภายในกระจับมันดันทะลักออกไปนอกกระจับเท่านั้นเอง กว่าพี่เลี้ยงจะถอดกระจับออกก็เล่นเอาหน้าเขียวเป็นพระอินทร์ไปทีเดียว

**สัมภาษณ์นักดู**

มีคนถามผมเสมอว่า ระหว่างที่ผมดูมวยอยู่นั้น ผมยกย่องใครว่าเป็นนักมวยยอดเยี่ยม ปัญหานี้ตอบยาก เพราะนักมวยมักมีดีกันคนละอย่าง ไม่ซ้ำกัน หาคนที่ชำนาญการใช้อาวุธทุกชนิดยากเต็มที คนที่หมัดดี ศอกดี มักจะเตะไม่เป็น ส่วนคนที่ชอบเล่นเพลงเท้า มักเล่นเพลงหมัดศอกไม่เก่ง นักมวยที่ลวดลายดีมักจะมีอาวุธที่เบาเกินไป น็อคคู่ต่อสู้ไม่ลง ตรงกันข้ามที่มีเท้าหนักหมัดหนักมักไม่ค่อยมีลวดลาย ที่ร้ายที่สุดและไม่น่ายกย่องคือนักมวยที่ใจไม่สู้ โดนเข้าไม่เท่าไรก็นอน

แต่ถ้าจะตัดสินใจจริง ๆ ผมคิดว่า จำเริญ ทรงกิตรัตน์ เป็นนักมวยไทยที่ยอดเยี่ยม จำเริญถนัดในการใช้อาวุธทุกชนิด และมีจังหวะจะโคนในเชิงรุกและรับ ระหว่างชกถึงแม้จะเจ็บหรือเหนื่อยจนยืนแทบไม่อยู่ เขาจะไม่แสดงให้ใครทราบ ผมชอบศึกษาวิธีชกของจำเริญ ทุกครั้งเขาจะมีลูกไม้แปลก ๆ ให้ดูเสมอ อยากจะยกตัวอย่างลูกเล่นของเขาให้ฟังสักชุดหนึ่ง เขาออกหมัดซ้ายเหมือนหมัดแย็ปตรงเข้าที่หน้าคู่ต่อสู้ แต่เขาไม่ได้ตั้งใจจะให้ถูกเพียงแต่ให้ปลายหมัดสุดแค่เกือบถึงใบหน้าเท่านั้น เขารีบชักหมัดนั้นกลับมาโดยเร็ว แล้วพุ่งหมัดขวาตรงออกไปอีก หมัดที่สองก็ไม่ได้ตั้งใจจะให้ถูกใบหน้าเช่นเดียวกัน ขณะที่คู่ต่อสู้กำลังพะวงถึงหมัดทั้งสองอยู่นั้น จำเริญจะเหวี่ยงแข้งซ้ายเข้าที่ก้านคอคราวนี้ เขาตั้งใจ จะให้ถูกจริง ๆ และมีโอกาสถูกมากกว่าผิด ถ้าถูกก้านคอที่ตั้งใจเอาไว้ การชกก็ยุติลงง่ายเหลือเกิน นี่เป็นชุดสามใบเถาของ จำเริญ ทรงกิตรัตน์

สมัยก่อนผมเชียร์จำเริญ แต่เวลานี้ผมเลิกเชียร์เสียแล้ว เพราะเขาทำตัวจนถูกคดีทางบ้านเมืองจนต้องหลบลี้หนีหายไป

ส่วนที่มีคนถามผมว่ามวยสากลเล่า ผมชอบใครมากที่สุด ข้อนี้ผมไม่น่าตอบ เพราะผมกำลังเขียนถึงเรื่องมวยไทย แต่ถ้าจะให้ตอบก็แอบว่า ผมชอบ เพิก สิงหพัลลภ

นักดูมวยรุ่นหลังนี้ไม่มีใครรู้จักเพิก เขาเลิกชกมวยมานานแล้ว เพิกเป็นนักมวยพิสดารจริง ๆ เขามีสายตาและประสาทที่ว่องไวอย่างที่ไม่เคยเห็นใครมีมาก่อนเลย คู่ต่อสู้จะเก่งอย่างไรก็ตาม เขาสามารถพาใบหน้าที่ขาวสะอาดเหมือนหยกของเขาเข้าไปหลอกล่ออยู่ในวงหมัดของคู่ต่อสู้ได้อย่างใจเย็น เมื่อคู่ต่อสู้ออกหมัดมาเขาจะหลบหลีกม้วนไปม้วนมาอยู่แถว ๆ หน้าอกนั่นเอง แล้วเพิกก็เลือกชกคู่ต่อสู้ได้เหมือนชกปั้นซึ่งขอลเสียอยู่อย่างเดียวเท่านั้นเขามีหมัดเบาเกินไป และไม่เคยน็อคใครได้เลย

ถ้า เพิก สิงหพัลลภ มีหมัดหนักกว่าเดิมสักเล็กน้อย เขาน่าจะเป็นแชมเปี้ยนโลกได้อย่างไม่ต้องตะขิดตะขวงใจ เมื่อเขาไปชกยังต่างประเทศ คนดูแถวมาเลเซีย สิงคโปร์ เรียกเขาว่าครูเพิก เขาเป็นมวยชั้นครูจริง ๆ

มีคนบอกว่าถ้าเอาหมัด สมเดช ยนตรกิจ ไปให้เพิก สิงหพัลลภ ใช้ละก็ ไม่มีนักมวยสากลคนไหนในสากลโลกที่จะสามารถต่อกรได้หรอก เรื่องนี้ไม่เป็นความจริง เพราะถ้าจะให้หมัดหนักเหมือนสมเดชก็ต้องมีการเงื้อหมัดในระยะไกล คนเราลงเงื้อง่าอย่างนั้นจะเอาลวดลายที่ไหนมา และคู่ต่อสู้คนไหนที่จะยอมให้หมัดซึ่งเดินทางแหวกอากาศมาจากระยะไกลถึงหนึ่งวามากระทบใบหน้าได้ เพราะฉะนั้นสมเดชต้องเป็นสมเดช เพิกต้องเป็นเพิก จะเอามารวมกันไม่ได้เด็ดขาด

**มวยไทยยุคซาโด้**

หวนกลับมาพูดถึงมวยไทยสมัยนี้ ครูบาอาจารย์ในทางมวยไทยล้มหายตายจากไปพร้อมกับลวดลายมวยไทยเสียนักต่อนักแล้ว ที่ท่านได้ถ่ายเทไว้ให้คนสมัยหลังนี้บ้างก็เลือนไป เหมือนกับเพลงไทยที่อ้อยอิ่งไพเราะ เช่น เขมรพวง ถูกเสียงเพลงซาโด้ดังกลบไปหมดจนไม่ได้ยิน

คนไทยรุ่นปัจจุบันถูกอารยธรรมสมัยใหม่กล่อมจิตใจให้เป็นคนรีบร้อน สุกเอาเผากิน ผมเคยพูดไว้ครั้งหนึ่งแล้วว่า ลวดลายในการชกมวยไทยนั้นท่านคิดเอาไว้เป็นกระบวนเป็นชุด เมื่อคู่ต่อสู้มาชุดไหนกระบวนไหน ต้องปิดป้องอย่างไร โต้ตอบอย่างไร ต้องฝึกกันจนคล่องจริง ๆ จึงจะปล่อยขึ้นไปเถือกับเขาบนเวที คนสมัยนี้ฟังแล้วหาวนอน มัวแต่ต่อลูกไม้ มัวแต่ฝึกซ้อมไม่ทันกิน สู้หัดชกลมชกกระสอบทราย ไม่กี่วันก็ได้ขึ้นชกหากินแล้ว

ผมมีเด็กที่รู้จักคนหนึ่ง เขาเป็นคนชอบทางหมัด ๆ มวย ๆ ตอนเย็นเขาเอากระสอบทรายแขวนเข้าที่ใต้ถุนบ้านแล้วรี่เข้าไปชกบ้าง เตะบ้าง ขึ้นเข่าบ้าง เสียงดังตุ้บๆ จนบ้านเกือบพัง ไม่กี่วันต่อมาเขาก็ไปเปรียบมวยเพื่อชกเอาเงิน แพ้บ้างชนะบ้าง แต่ดูเหมือนจะแพ้มากกว่าชนะ

ผมเองไม่ได้เป็นมวยอะไรกับเขา แต่เห็นแล้วอดไม่ได้ จึงไปสอนให้เขาชกอย่างโน้นอย่างนี้ เช่นเวลาเตะอย่าทำแขนตก เวลาชกอย่าเงื้อหมัดเป็นต้น เขาก็เชื่อครั้งไม่เชื่อครั้ง หลังจากนั้นไม่นานเขาได้เต้าขึ้นไปเป็นหัวหน้าคณะนักมวยเสียแล้ว เวลาลูกศิษย์ขึ้นชกเขาจะตะโกนสั่งสอนจากมุมว่า "ชก" "เตะ" ดังขรมไปหมด พร้อมทั้งทำท่าทำทางประกอบบทเรียนไปด้วย กว่าจะถึงเวลาหามลูกศิษย์ลงมาจากเวทีก็เล่นเอาครูหอบไปเลย บางครั้งลูกศิษย์ได้ยินเสียงครูสอนให้ชกให้เตะก็หันมามองด้วยสายตาวิงวอนเหมือนจะถามว่า ครูครับ ที่ครูว่าให้เตะให้ชกน่ะ ผมรู้แล้ว แต่ทำอย่างไรจึงจะชกให้ถูก เตะให้ถูกนี่ซิ ทำอย่างไรครับ ?"

**คิกบ๊อกซิ่ง**

ในขณะที่มวยไทยกำลังเจริญลงไปตามลำดับนี้เอง ญี่ปุ่นก็กำลัง หัดมวยไทย เป็นการใหญ่ แต่ใช้ชื่อว่า คิกบ๊อกซิ่ง แทนที่จะใช้ไทยบ๊อกซิ่ง ดูแล้วก็คือมวยไทยเรานี่เอง

คนไทยเรามีนิสัยไม่ชอบล่อลวงและหลอกลวง เพลงไทยแท้ ๆ แต่พอมีสำเนียงของชาติอื่น เราก็เรียกชื่อเพลงตามเจ้าของเขาไปด้วย เช่น ลาวดำเนินทราย เขมรไทรโยค

พะม่าห้าท่อน จีนขิมเล็ก ฝรั่งรำเท้า แขกมอญ เป็นต้น แต่ฝ่ายญี่ปุ่นเอามวยไทยไปเล่นทั้งดุ้นกลับเรียกว่า คิกบ๊อกซิ่ง ซะดีซะร้ายจะเรียกว่า แจแปนนีสบ๊อกซิ่ง เอาเสียเลยด้วยซ้ำ

คนไทยเราเสียของไปอย่างหนึ่งแล้ว นั่นคือตะกร้อคนไทยรู้จักเล่นตะกร้อมาก่อนใคร ๆ รู้จักดัดแปลงเอากีฬาเตะตะกร้อไปเล่นเป็นตะกร้อข้ามตาข่าย สามสิบกว่าปีมาแล้วผมเคยเล่นตะกร้อข้ามตาข่ายจนหน้าผากบวมเป็นลูกมะกรูด อาบน้ำทีไรน้ำตาร่วงทุกที

พอตะกร้อข้ามตาข่ายกลายเป็นกีฬาระหว่างชาติขึ้นมา เรากลับยอมใช้ชื่อของคนอื่นว่า เซปั๊ก แล้วแอบเอาคำว่าตะกร้อไปต่อท้ายว่า เซปั๊กตะกร้อ กติกาเล่นก็ไปยอมรับของคนอื่นเขามา เห็นเวลาส่งลูกหรือเสิร์ฟลูกโดยวิธีให้คนอื่นโยนให้เตะแล้วรู้สึกมวนท้องเพราะคลื่นไส้

อะไรก็ไม่ร้ายเท่า ไปแพ้เขามาเสียด้วย

ญี่ปุ่นเริ่มคิกบ๊อกซิ่งด้วยการชักชวนนักมวยไทยไปชกที่ญี่ปุ่น ปรากฏว่านักมวยไทยขาขึ้นเวทีเดินขึ้น ขากลับหามกลับเสียเป็นส่วนมาก คุณวันชัยผู้เขียนภาพประกอบเรื่องนี้เคยไปดูงานที่ประเทศญี่ปุ่นเล่าให้ผมฟังว่าดูสารรูปนักมวยไทยที่ขึ้นไป ชกคิกบ๊อกซิ่งที่ญี่ปุ่นแล้ว พอเห็นก็รู้ว่าแพ้ เพราะเขาเปรียบมวยให้ฝ่ายเราตัวเล็กกว่า ซ้ำสังขารก็ร่วงโรยเพราะขาดซ้อม และถ้าชนะก็จะไม่ได้ชกอีก

ญี่ปุ่นได้ผลหลายอย่างในการสั่งมวยไทยไปชก นอกจากจะได้ศึกษาวิธีการและลูกไม้มวยไทยแล้ว ยังเป็นการส่งเสริมจิตใจนักมวยคิกบ๊อกซิ่งให้ฮึกเหิมอีกด้วย

วันดีคืนดีญี่ปุ่นก็กรีธาทัพคิกบ๊อกซิ่งเขามาเยือนเมืองไทย ผลของการชกยกทีมระหว่างนักมวยไทยกับญี่ปุ่นฝ่ายเราชนะเสียเป็นส่วนมาก คนไหนพ่ายแพ้ลงมาเป็นต้องถูกสวดจนเสียมวยไปเลย

เสียงตบมือตีตีนของคนดูที่เป็นคนไทยที่เห็นนักมวยไทยชนะ เสียงตะโกนว่านักมวยไทยเก่งที่สุดในโลก ผมฟังแล้วหัวเราะไม่ออก เพราะเกรงว่าถ้าหัวเราะในวันนี้ วันหน้าจะต้องร้องไห้

ผมมีความคิดซึ่งอาจผิดหรือถูกก็ได้ว่า นักมวยที่จะชกให้ชนะต้องประกอบด้วยสิ่งสำคัญสามประการ หนึ่งลวดลายและลูกไม้การใช้อาวุธทุกชนิด สองกำลังกายที่แข็งแกร่งและสามกำลังใจในการที่จะเอาชนะคู่ต่อสู้

เราควรหัวเราะได้ถ้านักมวยของเราเหนือกว่าทั้งสามอย่าง แต่ผมดูแล้วเห็นว่าฝ่ายญี่ปุ่นเหนือกว่าถึงสองอย่างคืออย่างที่สองและสาม เขาเป็นนักมวยที่เรียกตามภาษามวยตู้ว่ารับประทานจุ รับประทานทั้ง ศอก เข่า และแข้งอย่างหนัก ๆ ไม่รู้ว่ากี่ครั้งเขาไม่ยอมอ่อนง่าย ๆ ยิ่งเจ็บยิ่งเดินกำลังวังชานั้นไม่ต้องพูดกันละ ห้ายกเขาชกได้อย่างสบาย

นักมวยไทยเราได้เปรียบก็อย่างที่หนึ่งเท่านั้น เรามีลวดลายของมวยไทยติดอยู่ในสายเลือด แต่นั่นแหละลวดลายอาจจะจางลงไปตามกาลและเวลา เราขาดครู เราขาดการเคารพในตัวครู ในขณะเดียวกันฝ่ายญี่ปุ่นกำลังศึกษาอย่างจริงจัง วันหนึ่งข้างหน้าเขาอาจดีกว่าเราทั้งสามข้อก็ได้ เมื่อนั้นแหละเราจะต้องร้องไห้

**ขอภาวนา**

ผมเคยพูดว่าเราขาดครูทางมวยไทย แต่ความจริงก็ยังไม่สายเกินไปที่เราจะคิดอ่านรวบรวมลูกไม้ลูกไล่มวยไทยเอาไว้ไม่ให้สูญหายไป เรายังมีคนเก่า ๆ อีกหลายคนซึ่งถ้าเราไม่มีทิฐิมานะ ก็พอจะเชิญมาปรึกษาหารือได้ อย่างเช่น สมาน ดิลกวิลาศ, ก็ยังเดินท่อม ๆ อยู่แถว ๆ สะพานแดง บางซื่อ รุ่นใหม่หน่อยก็ ทองใบ ยนตรกิจ ประยุทธ อุดมศักดิ์, สุรชัย ลูกสุรินทร์, เป็นต้น

ครูเก่า ๆ อาจมีข้อแนะนำวิธีการฝึกซ้อมอย่างไทยแท้ เช่นชกลูกมะนาวแทนปั้นชิงบอล ลูกมะนาวเล็กกว่าอาจทำให้นักมวยชกได้แม่นยำขึ้น ตาไวขึ้น ท่านหัดให้นักมวยใช้สายตาให้ได้ผลด้วยการลงไปแช่น้ำแค่หน้าอก แล้วเอาสันมือทั้งสองข้างพ่นน้ำให้กระเด็น นักมวยต้องจ้องดูน้ำโดยตาไม่กระพริบ เมื่อเวลาขึ้นชกจริง คู่ต่อสู้ชกมาแทนที่จะกระพริบตา กลับเห็นหมัดและศอกอย่างถนัดชัดเจนแล้วการหลบหลีกหรือปิดป้องก็ทำได้ไม่ยากเลย

การหัดลูกเตะ ท่านให้ตัดต้นกล้วยมาตั้งบนพื้นดินแล้วนักมวยเตะด้วยแข้งซ้ายขวา ประคองไม่ให้ต้นกล้วยล้ม ครูบางคนหัดให้ลูกศิษย์เตะด้วยเท้าซ้ายขวาซ้อน ๆ กันสองที พอเตะเท้าซ้ายไปแล้ว ก่อนที่เท้าซ้ายจะตกถึงพื้นก็เตะเท้าขวาออกไปอีก การหัดก็คือให้นักมวยไปยืนเตะใบไม้ที่ห้อยลงมาเสมอคอ ครูไม่ต้องมองลูกศิษย์ก็ได้ เพียงแต่เงี่ยหูฟังให้ได้ยินเสียงเพียะ ๆ สองทีซ้อนเป็นใช้ได้

ถึงเวลาแล้วที่คณะนักมวยทั้งร้อยแปดคณะจะตื่นตัวขึ้นฝึกปรือลูกศิษย์ให้หัดมวยไทยอย่างแท้จริง รวบรวมศิลปะการชกมวยไทยมาสะสมเอาไว้อย่าให้สูญหายไป เราเสียตะกร้อไปอย่างหนึ่งแล้ว ผมขอภาวนาต่อพระเสื้อเมืองทรงเมืองอย่าให้เราเสียมวยไทยไปเป็นคิกบ๊อกซิ่งอีกอย่างหนึ่งเลย.

# มหรสพลายคราม

เมื่อเด็ก ๆ บ้านผมอยู่แถวสามย่าน ก่อนที่จะกลายเป็นป่าคอนกรีตเหมือนทุกวันนี้ สามย่านเป็นเรือกเป็นสวนเสียเป็นส่วนมาก บ้านที่ผมอยู่ยกเป็นร่องสวน ปลูกไม้เบญจพรรณ มีตั้งแต่สวนครัวไปจนถึงต้นหมาก ในท้องร่องอุดมไปด้วยปลาช่อน ปลาชะโด เมื่อถึงหน้าแล้งต้องลอกท้องร่องที่ตื้นเขินกันปีละหน ขณะที่ลอกท้องร่อง ถ้าเจอปลาก็จับมาใส่ปี๊บเอาไว้ เมื่อลอกเสร็จก็ปล่อยมันลงไปสำราญอยู่ที่เดิมของมัน เราไม่กินปลาที่เกิดในที่ของเรา เพราะเรามีความรู้สึกว่ามันเป็นสมาชิกของครอบครัวเราเหมือนกัน

เวลาที่มีธุระต้องข้ามท้องร่องไปอีกฟากหนึ่ง เช่นจะไปเก็บฝรั่งกินเป็นต้น ถ้าผมจะเดินลัดเลาะไปตามความยาวของร่องสวน แล้วย้อนไปยังจุดหมายปลายทางก็ดูจะเสียทั้งเวลา เสียทั้งชื่อเสียง ผมจึงใช้วิธีกระโดดข้ามท้องร่องไป เพราะรวดเร็วกว่า และตื่นเต้นกว่าด้วย เวลาที่ลอกเสร็จใหม่ ๆ ท้องร่องจะกว้างกว่าปรกติ เวลาจะกระโดดแต่ละทีต้องถอยหลังไปวิ่งมาเสียก่อน ถ้าพลาดท่าตกลงไปในน้ำก็อายปลามันเสียเปล่า ๆ

ผมฝึกหัดกระโดดไกลมาตั้งแต่เด็ก ๆ พอโตขึ้นมา ไม่ได้หัด ต่อไป เพื่อทำ สถิติให้ดีขึ้น เลยไม่ได้ไปแข่งกีฬาโอลิมปิคกับเขา

สมัยนั้นยังไม่มีไฟฟ้าใช้ พอค่ำลงก็จุดตะเกียงลานซึ่งเป็นอุปกรณ์ที่ให้แสงสว่างมากที่สุดสำหรับบ้านเรือน ไม่นับตะเกียงเจ้าพายุซึ่งใช้เมื่อเวลามีการมีงานเท่านั้น นั่งคุยกันไปตบยุงกันไปพอง่วงก็เข้านอน เรื่องวิทยุกับโทรทัศน์ไม่ต้องพูดถึงกันละ ไม่รู้จักเอาเสียเลยด้วยซ้ำไป

บางบ้านก็มีความคิดที่จะออกไกลโข พอยุงชุมนักเขาก็ดับไฟหมด เพราะกลัวว่าถ้ามีแสงสว่างยุงมันจะมองเห็นคน และตามมากัดคนได้ ถ้ามืดเสียแล้วยุงมันจะมองอะไรไม่เห็น แล้วมันจะกัดคนได้ถูกอย่างไร ถ้าเราไปเยี่ยมเยียนคนบ้านนี้เวลากลางคืนต้องคุยกันในความมืด

กรุงเทพ ฯ ในยามค่ำคืนนั้นเงียบเหงาเหมือนเมืองร้าง มองไปรอบ ๆ ตัวเห็นตะเกียงวอมแวมอยู่ไม่กี่ดวง นาน ๆ จะมีเสียงหัวเราะดัง ๆ แว่วมาบ้าง บางทีก็เป็นเสียง

ด่าทอที่แสนจะเผ็ดร้อน อยากจะยกตัวอย่างว่าคนสมัยก่อนเขาด่ากันได้อย่างแสบเข้าไปถึงขั้วหัวใจอย่างไร แต่ก็ไม่กล้าเพราะเขามีวิธีผูกประโยคเอามนุษย์ไปผสมกับสัตว์ได้อย่างกลมกลืนและระรื่นปาก

เสียงด่าทอซึ่งมีนาน ๆ ครั้งนี้เป็นมหรสพอย่างหนึ่งที่เราสนใจกันมาก สนใจยิ่งกว่าหนังไป๊ในสมัยนี้เสียอีก มันเต็มไปด้วยวาทศิลป์ที่หาชาติอื่นเสมอเหมือนมิได้ นอกจากจะใช้ศิลปะในเชิงอุปมาอุปไมยแล้ว ยังใช้ศิลปะในการเปล่งเสียงให้กลมกลืนกับความหมายของถ้อยคำอีกด้วย ยิ่งมีผู้คนสนใจไปยืนล้อมวงฟังอยู่ด้วยแล้ว ผู้แสดงยิ่งตีบทแตกละเอียดไปเลย มหรสพชนิดนี้จะเลิกก็ต่อเมื่อผู้แสดงหมดแรงหรือเสียงแห้งหมดไปแล้วเท่านั้น

บ้านผมมีภาษีอยู่อย่างหนึ่ง คือมีหีบเสียงประจำบ้าน พูดถึงหีบเสียงในสมัยนั้นแล้วต้องมีลำโพงใหญ่ ๆ ตั้งเป็นสง่าอยู่บนหีบ แต่ของบ้านผมสมัยใหม่กว่าใครหมด เพราะมีลำโพงประกอบอยู่ในหีบเสร็จในตัว เป็นหีบเสียงชนิดมีตราหมาที่น่ารักนั่งเอียงหูฟังเพลงอยู่หน้าลำโพง

วันไหนเหงาใจขึ้นมาก็จัดแจงเปิดหีบเสียงทันที เริ่มต้นด้วยการไขลานด้วยมือหมุน ผู้ใหญ่เขาสอนไม่ให้ไขตึงมากเกินไป ลานจะขาดเร็ว และต้องหมั่นไขบ่อย ๆ เพราะเวลาลานจะหมดเสียงเพลงจะยืดยาดเหมือนขาดใจตาย

ต่อไปก็เลือกเพลงที่จะไข จานเสียงสมัยก่อนหมุนเร็วมาก ประเดี๋ยวเดียวก็หมดหน้าเสียแล้ว ดังนั้นเพลงแต่ละชุดต้องใช้แผ่นเสียงหลายแผ่น เก็บไว้เป็นกล่อง ๆ เข็มที่ใช้ไขก็เป็นเหล็กธรรมดา ไขได้สองสามแผ่นก็ต้องเปลี่ยนเข็มใหม่ ถ้าไม่เปลี่ยนจะทำให้แผ่นเสียงเสีย

เพลงที่ไขฟังกันมีอยู่ไม่กี่ชุด ฟังกันจนเพลงเข้าไปในสมอง จนร้องตามได้ทุกเพลงก็ไม่เบื่อ เช่นตับพระลอ ตับนางซิน เป็นต้น

ที่เรียกว่าตับนางซินนั้น ก็คือ เรื่องซินเดอเรลล่า นั่นเอง เริ่มต้นตั้งแต่สงสารนางซินไปจนจบตอน "ลงบันไดเกือกแก้วกระเด็น" คำร้องเรียกชื่อนางซินเต็ม ๆ ว่า "นางซินเดอลินล้า"

พูดถึงนักร้องในสมัยก่อน ถ้าจะตัดสินให้รางวัลแผ่นเสียงทองคำกันแล้ว ฝ่ายหญิงต้องยกให้หม่อมส้มจีน หม่อมท่านร้องได้เสียงแหลมเหมือนนกการะเวก เวลาท่านขึ้นเสียงสูง ร่องแผ่นเสียงจะพาเข็มสั่นระรัวจนแทบจะหักไปทีเดียว

สำหรับฝ่ายชายนั้นต้องนายหยิน นายหยินเริ่มเพลงนาคเกี้ยว "กินข้าวนั่งเคล้าไว้คอยท่า" ได้ยินทีไรหัวใจซาบซ่านทุกที เสียงของนายหยินนุ่มนวลเหมือนสำลีปลิวไปตามสายลม เอาเป็นว่าสุเทพ วงศ์กำแหง อายก็แล้วกันละ

นอกเสียจากเพลงแล้ว แผ่นเสียงสมัยก่อนยังมีจำอวด แม้กระทั่งหนังตะลุงอีกด้วย หนังตะลุงเขาเริ่มตอน "ปางพระสิทธา ทอดทัศนามา เห็นวานรข้า จับมัดอีนุ้ยตุงตะละนังเข้ามา จึงมีวาจาปราศรัย ไต่ถามไปว่า...."

ที่ผมจำได้แม่นก็ลิเกเรื่องหมื่นหาญ เริ่มต้นว่า "จะกล่าวถึงนายบ้าน (ผู้ใหญ่บ้าน) ชื่อตาหมื่นหาญเป็นเศรษฐี ข้าวของมั่งคั่งดูจะมั่งมี ถิ่นฐานอยู่ที่เมืองสุพรรณ"

เรื่องมีอยู่ว่าหมื่นหาญมีลูกสาวสวย หนุ่ม ๆ ที่สมัครมาเป็นลูกเขยต้องพนันกันแกว่า ให้มาอยู่ด้วยกันระยะเวลาหนึ่ง ถ้าโกรธหมื่นหาญก่อนก็จะต้องไปเป็นคนใช้ แต่ถ้าทำให้หมื่นหาญโกรธก็จะได้ลูกสาวไป ปรากฏว่าหมื่นหาญมีวิธีทำให้หนุ่ม ๆ โกรธจนกระทั่งกลายเป็นคนใช้เสียเป็นจำนวนมาก

ฝ่ายพระเอกเมื่อสมัครมาเป็นลูกเขย ถูกว่าที่พ่อตาแกล้งต่าง ๆ นานา ก็ไม่โกรธ ผลสุดท้ายถ้าผมจำไม่ผิดเจ้าพระเอกแกล้งทำขนมใส่ไส้ โดยเอาขี้หมายัดไส้ให้กิน หมื่นหาญโกรธเลยต้องยกลูกสาวให้ตามสัญญา

แผ่นเสียงลิเกชุดนี้มีหลายแผ่น คนฟังก็ฟังจนขึ้นใจ ถ้าใครใส่แผ่นสลับกันต้องถูกทักท้วงทันที

ต่อมาบ้านเมืองเจริญขึ้น มีสถานีวิทยุกระจายเสียงตั้งที่ศาลาแดง เรียกว่าสถานี ๗ พีเจ บ้านผมมีเครื่องรับวิทยุกับเขาเครื่องหนึ่ง เป็นวิทยุเครื่องแร่ ไม่ต้องใช้ไฟฟ้าหรือแบตเตอรี่ คนฟังต้องมีฝีมือในการทิ่มเข็มแหลม ๆ ลงไปบนแร่ให้ถูกที่ ถ้าทิ่มไม่ถูกก็จะไม่มีเสียงหรือดังไม่ค่อยชัด เวลาฟังก็เอาหูฟังสวมเข้าเหมือนพนักงานวิทยุ

วิธีฟังวิทยุแบบนี้ไม่ประหยัด เราจึงมีวิธีแยกหูฟัง ออกฟังกันคนละข้าง วิธีนี้เครื่องหนึ่งฟังได้ถึงสองคนพร้อม ๆ กัน ต่อมาจึงมีคนหัวแหลม เอาหูฟังทั้งสองข้างวางลงในขันลงหินขนาดใหญ่ เสียงเบา ๆ จากหูฟังขยายออกโดยความสะเทือนของขันลงหิน วิธีใหม่นี้ฟังกันได้หลายคน แต่ละคนจะฟังต้องมุงกันอยู่รอบ ๆ ขันใบนั้น เป็นที่น่าเวทนายิ่งนัก

บางวันมีมหรสพชนิดที่ไม่ต้องเสียค่าดูมาให้ดูใกล้ ๆ บ้าน พอตอนเย็น ๆ มีเสียงพลุดังปึงปังมาจากวัดหัวลำโพง พลุแต่ละนัดมีร่มลอยมาจากท้องฟ้า พวกเด็ก ๆ วิ่งไล่เก็บร่มกันเป็นที่เอิกเกริก

เสียงพลุที่ดังขึ้นแสดงว่าคืนนี้จะมีการเผาศพ ลงได้มีการจุดพลุแล้วเป็นเครื่องแสดงว่าต้องมีมหรสพมาแสดงด้วย ไม่โขนก็หนังตะลุง หรือไม่ก็มีทั้งสองอย่าง บรรดาแม่ค้าแม่ขายก็เตรียมขนมนมเนยไปขายในวัดกันด้วย

ผมรีบทำการบ้านโดยฉับไว พอตกค่ำก็ชักชวนกันเดินไปที่วัดหัวลำโพง ผู้คนเดินกันขวักไขว่ บ้างก็ชะเง้อดูโขน ดูหนังตะลุง คนไหนที่มาก่อนก็ลงนั่งบนพื้นดินเป็นที่นั่งชั้นบ๊อกซ์ ลูกเด็กเล็กแดงที่อุ้มมาด้วยบ้างก็นอนดูดนมหลับคาตัก โรงไหนที่มัวแต่โหมโรง ไม่แสดงสักที บรรดากุมารก็ขึ้นไปวิ่งบนเวทีเป็นที่น่าสนุกสนานบานใจ

พอดึกหน่อยเราก็รีบซื้อขนมติดมือมากินที่บ้าน ที่ขึ้นหน้าขึ้นตาก็ได้แก่ขนมเบื้องญวนแผ่นละ ๕ สตางค์ แบ่งกันกินคนละครึ่งแผ่นก็พอทำให้หลับสบายไปทั้งคืน การที่ต้องรีบกลับเพราะเขาจะเผาศพกันแล้ว และวิธีเผาในสมัยนั้นก็เอาคนขึ้นไปย่างไฟกันจริง ๆ บนลานวัดนั่นเอง

พอเรากลับถึงบ้านก็ได้ยินเสียงพลุดังขึ้นอีก นั่นแสดงว่าเขาเริ่มพิธีย่างคนแล้ว สักครู่ก็ได้กลิ่นเนื้อย่างโชยมา เรารีบปิดประตูหน้าต่างและคลุมผ้านอนทันที

วิถีชีวิตของคนรุ่นลายครามดำเนินไปด้วยความเรียบเฉื่อย ไม่ค่อยมีเรื่องราวอะไรที่ทำให้ประสาทตึงเครียดและหัวใจเต้นแรงบ่อยนัก นอกจากข่าวดีที่ผู้ใหญ่จะพาไปดูละครที่วิกสะพานเหลืองในคืนวันนั้น

เรารีบทำการบ้านและกินข้าวเย็น    กินเสร็จก็รีบล้างชามอย่างลวก ๆ พอพระอาทิตย์ตกดิน  เราก็แต่งตัวเสร็จสรรพ

เมื่อรวมพลได้เรียบร้อยแล้ว    เราก็พากันเดินซักแถวไปยังวิกสะพานเหลือง ผู้คนเริ่มทะยอยกันเข้ามาในโรงบ้างแล้ว เสียงร้องขายหมากพลู บุหรี่ น้ำมะเน็ด ดังเซ็งแซ่ เสียงต่าง ๆ สงบลงทันที  เมื่อมือของคนที่อยู่หลังม่านจับม่านข้างละคนแหวกออก  ละครเริ่มแสดงแล้ว

ส่วนใหญ่ของคณะละครที่มาแสดงที่วิกนี้เป็นคณะแม่ชะม้อย    นาน ๆ จึงจะมีคณะแม่บุนนาคมาแสดงสักครั้งหนึ่ง  เรื่องที่แสดงส่วนมากเป็นเรื่องไทย  แต่บางทีก็เป็นจีนแบบงิ้ว  หรือมอญก็มี  ไม่ว่าจะเป็นเรื่องอะไรเราก็ดูทุกที  ยิ่งนายทิ้ง  หรือนายเทิ้มซึ่งเป็นตัวตลกออกมาทีไรเป็นหัวเราะกันโรงแทบแตก  พอถึงบทต่อสู้เห็นแม่ชม้อยฟันดาบ  ดูแล้วหวาดเสียวจนลืมขบเม็ดแตงโม   พอถึงบทโศกคนเฒ่าคนแก่นั่งน้ำตาซึม  ที่น่าสงสารคือตัวโกง  ออกมาทีไรคนดูด่ากันพึมพำไปทั้งโรง

เรานั่งดูกันบนม้านั่งที่ทำด้วยไม้แท้ ๆ    ไม่มีเบาะปูท่ามกลางความร้อนอบอ้าวของฝาและหลังคาสังกะสี  บนหัวมีพัดลมหมุนดังออด ๆ เหมือนมอดกัดไม้

เมื่อละครเลิกเราพากันเดินกลับบ้าน    พร้อมทั้งวิจารณ์เรื่องละครที่เพิ่งดูจบมาหยก ๆ ไปด้วย  ใครจำตอนไหนได้ก็เอามาเล่าสู่กันฟัง  ทั้ง ๆ ที่ทุกคนก็ดูมาด้วยกันแท้ ๆ เราเก็บเอาเรื่องเหล่านี้มาคุยกันได้ตั้งหลายวัน    ดีกว่าที่จะปล่อยให้บ้านเงียบเหงาโดยไม่มีอะไรจะคุยกัน

บ้านเมืองเจริญขึ้นอีกแล้ว  ละครร้องของไทยเราต้องร่นถอยไปอีก   เพราะถูกหนังมาแทนที่    วิกสะพานเหลืองเริ่มฉายหนังจีนแทนละครร้อง

หนังจีนที่นับว่าโด่งดังที่สุดในสมัย ๔๐ ปีที่ผ่านมา  ก็เห็นจะเป็นเรื่องนกอินทรีกายสิทธิ์   เริ่มตั้งแต่ภาค ๑ ไปจนถึงภาคเท่าไรก็จำไม่ได้   หนังจีนนำสมัยเรื่องกำลังภายในมาก่อนใครหมด   ตัวแสดงในเรื่องขี่นกอินทรีบินมาในอากาศ  เวลาต่อสู้กันก็แบมือออก   ทันใดจะมีแสงพุ่งออกจากฝ่ามือ   ที่ปลายลำแสงจะมีดาบและกันหยั่นเล่มเล็ก ๆ ติดไปด้วย   ลำแสงซึ่งเป็นอภินิหารของคู่ต่อสู้จะประสานกันบนอากาศ    อาวุธที่อยู่ที่ปลายก็

จะรบกันเองโดยไม่ต้องมีคนถือ พอกำลังภายในของพระเอกอ่อนกำลังลง แสงก็จะหดตามไปด้วย อาวุธของคู่ต่อสู้ก็จะวิ่งเข้าใกล้ตัวพระเอกเข้าไปทุกขณะ คนดูก็พากันหวีดร้องด้วยความตกใจ กลัวว่าพระเอกจะเป็นอันตราย

หนังจีนอีกเรื่องหนึ่งที่ผู้คนติดใจกันมาก คือเรื่องที่แสดงโดยคู่พระคู่นางยอดนิยม ได้แก่ อูลิจู นางเอก และ แซ่ซุยเล้ง พระเอก คืนวันไหนพระเอกนางเอกคู่นี้เป็นผู้แสดงนำ พวกเราจะพากันเดินชักแถวไปโรงหนังกันตั้งแต่หัวค่ำ คนที่เดินหน้ามีหน้าที่ถือไฟฉายส่องทางเพื่อสำรวจเส้นทางเพื่อว่าจะมีงูเงี้ยวขวางหน้า

เรื่องที่คู่พระคู่นางยอดนิยมนี้เป็นผู้แสดงมักเป็นเรื่องผู้โลดโผน มีหกคะเมนตีลังกา มีบทรักกระจุ๋มกระจิ๋ม มีบทตลกโปกฮาแทรก พอให้ได้หัวเราะกันบ้าง

หนังสมัยก่อนเป็นหนังเงียบ พอตัวแสดงพูดก็มีตัวหนังสือฉายออกมาแทนคำพูด ถึงแม้เราจะอ่านภาษาจีนไม่ออก แต่ก็พอเดาเรื่องได้ การแสดงตลกก็ไม่ตลกที่คำพูด แต่ตลกที่ท่าทาง ดังนั้น เราจึงได้ฮากันเป็นระยะ ๆ

ทางโรงหนังเกรงว่าจะเงียบเหงาเกินไปจึงจัดให้มีแตรวง บรรเลงประกอบหนัง เพลงที่เล่นก็เป็นเพลงไทยเรานี่เอง พอในหนังรบกันแตรวงก็เล่นเพลงเชิด พอถึงตอนโศกก็เล่นเพลงช้า ก่อนหนังฉายก็อาศัยบรรเลงอยู่หน้าโรงเพื่อโหมโรงเรียกคนดู สมัยนั้นกรุงเทพ ฯ ตอนกลางคืนเงียบสงัดจริง ๆ เสียงแตรวงโหมโรงดังได้ยินกันทั่วตำบล

พอเราไปถึงหน้าโรงได้ยินเสียงเขากำลังโหมโรงกันขรม เขารีบไปจองที่นั่งข้างใน แต่ยังมีคนไปก่อนเป็นจำนวนมาก บางคนก็เอาผ้าขาวม้าผูกปลายเข้ากับพนักเก้าอี้ทำเป็นเปลเอาลูกลงเห่กล่อมเหมือนอยู่กับบ้าน เสียงร้องขายหมากพลูบุหรี่ยาแกแรตน้ำมะเน็ด ดังแซ่ดไปหมด

พอได้เวลาเขาก็แยกเครื่องดนตรีแตรวงเข้ามาในโรง เด็ก ๆ ที่อยากดูหนังโดยไม่ต้องเสียสตางค์ก็เข้าไปตีสนิทกับนักดนตรี อาสาแบกฉาบแบกกลองเข้ามาในโรงกับเขาด้วย คนดูเห็นแตรวงเข้าโรงก็พากันส่งเสียงแสดงความยินดีกันเซ็งแซ่ เพราะ

นั้นเป็นสัญญาณว่าหนังจะเริ่มฉายแล้ว เด็กซน ๆ ที่เล่นปล้ำกันอยู่หน้าจอก็รีบลงมานั่งเก้าอี้เตรียมดูหนัง

หนังที่เขาฉายกันนั้น ฉายด้วยเครื่องฉายเพียงเครื่องเดียว หนังแต่ละม้วนมีความยาวไม่มากนัก พอฉายไปได้สักครู่ พอพระเอกกำลังเสียท่าก็หมดม้วนพอดี ไฟบนเพดานเปิดพรึบขึ้น เสียงร้องขายสินค้าต่าง ๆ ดังขึ้นเกือบจะเป็นจังหวะเดียวกัน คนดูบ่นพึมพำที่ต้องเสียเวลาคอยเปลี่ยนหนังม้วนใหม่ กว่าจะรู้ว่าพระเอกจะตายหรือไม่ หรือจะมีใครมาช่วยต้องรอตั้งหลายนาที แต่คนสมัยก่อนใจเย็นกว่าคนสมัยนี้เป็นอันมาก จึงไม่ปรากฏว่ามีใครเอาของแข็งกว้างจอ

มหรสพแถมพกอีกอย่างหนึ่งคือมหรสพแก้บน วันไหนเขาแก้บนด้วยละครชาตรีหรือลิเก เราก็มีโอกาสได้ดูโดยไม่ต้องตีตั๋ว แต่ละครหรือลิเกแก้บนนี้เขาแสดงกันกลางวันแสก ๆ คนดูจึงต้องยืนหรือนั่งตากแดดเหงื่อไหลไคลย้อยไปทีเดียว

สมัยก่อนบ้านเมืองไม่ร้อนอบอ้าวเหมือนเดี๋ยวนี้ คงจะเป็นเพราะสิ่งก่อสร้างรวมทั้งถนนหนทางไม่ได้สร้างด้วยคอนกรีตซึ่งเก็บความร้อนไว้ได้นาน ๆ ยวดยานพาหนะก็มีแต่รถลากและรถรางเป็นพื้น รถยนต์ซึ่งเป็นตัวคายความร้อนก็มีไม่กี่คัน มองไปทางไหนเห็นแต่ต้นไม้เขียวขจี ถึงจะร้อนก็มีลมโกรกให้เย็นสบาย ดังนั้นเราจึงอายแดดดูมหรสพแก้บนกันได้นาน ๆ

มหรสพแถมพกเหล่านี้ ส่วนมากเขาสร้างโรงชั่วคราวขึ้นที่หน้าบ้านริมถนน หลังคาเอาผ้าบังแดดไว้อย่างลวก ๆ ก่อนจะเล่นจะต้องมีการโหมโรงกันเป็นเวลานาน คนที่ได้ยินเสียงโหมโรงก็แห่กันมาดู พอคนแน่นพอสมควรแล้วจึงจะลงมือเล่น

ระหว่างที่ดนตรีกำลังโหมโรง ศิลปินละครชาตรีก็นั่งล้อมวงรัดเครื่องแต่งตัวอยู่กลางโรงนั่นเอง พอถึงเวลาแสดง ถึงบทของใครก็สวมชฎาลุกขึ้นรำ พอหมดตัวก็ถอดชฎาลงนั่ง คนร้อง ปากร้องเพลง มือตีกรับ เผลอ ๆ ก็งัดเอาของสงวนที่ไม่ค่อยสงวนออกมาให้ลูกกินนม

การแสดงของไทยเราไม่ว่าจะเป็นประเภทไหนต้องมีตลกแทรก ประเพณีนี้สืบเนื่องมาจนถึงไทยเราทุกวันนี้ คนไทยเรามีนิสัยสรวลเสเฮฮาเป็นพื้นอยู่แล้ว ละครชาตรี

ดำเนินเรื่องไปสักครู่ ตัวตลกซึ่งนั่งซึมอยู่กลางวงก็ลุกขึ้นแสดงบ้าง พอเอาไม้ตะขาบตีหัวกันดังโป๊ก ๆ คนดูหัวเราะชอบอกชอบใจกันใหญ่ พอหมดบทตลกเขาก็ลงนั่งซึมไปตามเดิม

บ้านเมืองยิ่งเจริญขึ้น มหรสพแบบไทย ๆ ก็ค่อย ๆ ล้มหายตายจากไปทีละอย่างสองอย่าง ความสนุกสนานแบบฝรั่งได้เปลี่ยนแปรนิสัยใจคอของเยาวชนไทยเราเป็นอันมาก เด็กของเราไม่นัดไปชกกันตัวต่อตัวที่หลังวัดกันอีกแล้ว แต่นัดไปฆ่ากันหน้าวงดนตรีชาโด้

# แสงแดดที่รัก

เมืองไทยของเรา ถ้าฝนไม่ตกแดดก็ออก บางทีฝนตกท่ามกลางแสงแดดก็มี คนไทยไม่ชอบแสงแดดเท่าไรนัก เพราะมันร้อนและจ้าเสียจนลืมหูลืมตาไม่ขึ้น แว่นกันแดดเลยกลายเป็นเฟอร์นิเจอร์ที่ใช้ประดับบนใบหน้าของคนไทยเป็นจำนวนมาก

ครั้งหนึ่งผมไปเรียนที่เมืองนอก เปล่า ไม่ได้ไปเรียนเอาปริญญาโท ปริญญาเอกอะไรกับเขาหรอก ผมไปเรียนวิชาทหารเท่านั้นเอง ชั้นเรียนของเรามีทหารนานาชาติ พอเจอกันก็คุยภาษาสเปน เกาหลี จีน อินโดนีเซีย แล้วก็ภาษาอื่น ๆ ที่ฟังไม่รู้เรื่องอีกมากมาย รวมทั้งภาษาไทยของเราด้วย

ขณะนั้นเป็นหน้าหนาว แดดบนท้องฟ้าหาทำยายาก ทำให้เราคิดถึงแสงแดดในเมืองไทย แล้วก็ทำให้คิดถึงบ้านขึ้นมาด้วย

ทั้ง ๆ ที่เราสวมเสื้อผ้าที่ทำด้วยขนสัตว์เดียรัจฉานหนาเปอะ ก็ไม่วายสั่น เวลาอยู่ในห้องเรียน เราไม่ยอมจดคำบรรยาย เพราะเราต้องเอามือทั้งสองยัดเข้าไปในกระเป๋ากางเกง แต่ทหารฝรั่งเขากลับทำเป็นไม่รู้ร้อนรู้หนาว ดูคล้าย ๆ ว่าเขาพอใจเสียเต็มประดา

วันไหนแดดดี พอหยุดพักประจำชั่วโมง บรรดาทหารผิวหน้าเหลือง ๆ ที่เรารวมเรียกว่า "พวกกะเหรี่ยง" ก็กรูกันออกไปยืนตากแดดกันสลอน ส่วนทหารฝรั่งคงยืนสูบบุหรี่กันอยู่ในร่ม เขาคงมองดูพวกทหารกะเหรี่ยงออกไปผิงแดดกันด้วยความประหลาดใจว่า อ้ายหมอนั่นมันออกไปทำอะไรของมัน ผมเองพอไปยืนตากแดดสักครู่ก็คิดเหมือนทหารฝรั่ง เพราะแดดหน้าหนาวเมืองนอกนี่มันไม่ได้ให้ความร้อน แม้แต่แคลลอรี่เดียวจริง ๆ

ผมค่อย ๆ แยกจากกลุ่มพวกกะเหรี่ยงเข้ามาตีหน้าตายอยู่ในร่ม นึกในใจว่าถ้าเขาถามว่าออกไปยืนตากแดดทำไม ผมจะตอบว่า

"ตากแดดเพราะคิดถึงเมืองไทยโว้ย เมืองไทยของเราแดดออกทุกวัน แต่เมืองของนายไม่ค่อยมีแดดเลย"

พวกฝรั่งพอมาเมืองไทยก็กลายเป็นกะเหรี่ยง คือชอบเปลือยเสื้อผ้าไปนอนผึ่งแดดกันจนผิวหนังถูกย่างเสียจนกลายเป็นปลากรอบ คราวนี้คนไทยเป็นฝ่ายอยู่ในร่ม ยืนดูพวกกะเหรี่ยงนอนตากแดดบ้าง ไม่ได้ดูเพราะขำอะไรหรอกแต่ชอบดูเนื้อหนังมังสาผู้หญิงกะเหรี่ยงมากกว่า

พูดถึงแสงแดดทำให้ผมนึกไปถึงคน ๆ หนึ่งซึ่งรักแสงแดดเสียยิ่งกว่าอะไร ถ้าอยากจะฟังถึงเรื่องของคน ๆ นี้ คงไม่มีใครว่าอะไรถ้าผมจะย้อนเล่าไปถึงวันคืนเก่า ๆ หลายสิบปีมาแล้ว

ครั้งกระนั้น ผมยังหนุ่มแน่น และแข็งแรงพอที่จะตระเวนอยู่ในป่าเขาในแคว้นฉานของพม่าเมื่อสงครามโลกครั้งที่ ๒ ผมมีชีวิตหลายชีวิตที่ฝากโชคชะตาของเขาไว้กับตัวผมเราร่วมกินนอนและทำงานตลอดจนเจ็บป่วยด้วยกันเป็นเวลานานหลายปี จนกลายเป็นคนในครอบครัวเดียวกัน

ผินเป็นคนหนึ่งในครอบครัวของเรา เขาเป็นคนมาจากอยุธยาเมืองหลวงเก่า เขามีอายุมากกว่าคนอื่น เพราะเป็นทหารกองหนุนที่ถูกเกณฑ์เข้ามา เขาจึงมีประสบการณ์ในชีวิตประจำวันมากกว่าพวกเรา อย่างน้อยเขาก็มีประสบการณ์ในความเป็นพ่อ ซึ่งพวกเราไม่มี

เขาเกิดมาในแสงแดด โตในแสงแดด ผิวหนังที่เกรียมของเขาเป็นเครื่องพิสูจน์ได้

ในยามอดอยาก ผินรู้จักวิธีผ่านหัวกลอย เอาแช่น้ำในลำธาร แล้วเอามาผึ่งแดดผสมกับข้าวสารปันส่วนวันละหยิบมือ เพื่อเพิ่มปริมาณให้มากขึ้น จะได้กินให้อิ่ม และมีแรงต่อสู้กับโรคร้ายต่าง ๆ

โรคร้ายที่อยู่รอบตัวเรา และกัดกินอยู่ในเลือดเนื้อของเรา คือมาเลเรีย หรือไข้ป่า ไข้ป้าง ไข้จับสั่น แล้วแต่จะเรียก

โรคนี้มีความประหลาดในตัวของมัน อยู่อย่างหนึ่ง บางคนอยู่ในสิ่งแวดล้อม อย่างเดียวกัน แต่ไม่เคยติดโรคนี้เลย ในเมื่อคนอื่นต้องครางกันระงม บุคคลพิเศษนี้จะให้อรรถาธิบายด้วยความรู้ทางแพทย์ซึ่งศึกษามาจากสำนักเดียวกันกับหมอผีว่า ถ้ากินเหล้า

ทุกวัน ยิ่งเป็นเหล้าที่ต้มเองนอกกฎหมายมีดีกรีแรงขนาดจุดไฟติดยิ่งดี เหล้าจะเผาเชื้อโรคให้ตายหมด เมื่อมันยังอาจเข้าไปเวียนว่ายในกระแสเลือดที่เต็มไปด้วยแอลกอฮอล์ชนิดนี้เข้า

แต่บทพิสูจน์นี้ไม่เป็นความจริงเสมอไปบางคนที่กร่ำด้วยเหล้าชนิดนี้ทุกวัน พอได้รับเชื้อเข้าจริง ๆ ก็ครางจนเพื่อนนอนไม่หลับก็มีเป็นจำนวนมาก และพลอยขึ้นสมองง่ายกว่าคนอื่นด้วยซ้ำไป

ผินของเราไม่ได้มีความคิดสั้น ๆ เช่นนี้ เขาถือว่าแสงแดดเป็นยารักษาโรคอายุวัฒนะ ซึ่งสามารถรักษาโรคอะไร ๆ ได้ร้อยแปด

"คนเราเกิดมาจากธรรมชาติ ธรรมชาติย่อมเลี้ยงดูและฟูมฟัก" ผินบรรยาย "ที่คนเราเป็นโน่นเป็นนี่เพราะใช้ธรรมชาติไม่ถูกนั่นเอง"

ถ้าใครท้องเดิน ผินจะแนะนำให้กินกล้วยดิบ ใครท้องผูก ผินจะแนะนำให้กินผลไม้เปรี้ยว ๆ ซึ่งมักได้ผลทุกครั้ง นอกจากเพื่อนคนหนึ่งที่ทำให้ผินปวดหัวเป็นที่สุด วันแรกเขาท้องเดิน ผินให้กินกล้วยดิบ วันรุ่งขึ้นท้องผูก ผินให้กินมะขามเปียก วันรุ่งขึ้นต้องกลับไปกินกล้วยดิบอีกสลับกันอย่างนี้ทุกวัน

ครั้งกระนั้น เราขาดแคลนยารักษาโรคอย่างหนัก หรือจะเรียกให้ถูกต้องก็ว่าไม่มียาเอาเสียเลย ดังนั้นเราจึงต้องแสวงหาสมุนไพรมารักษาโรคกันเองตามมีตามเกิดถึงจะรักษาโรคไม่ได้แต่ก็พอให้กำลังใจเล็ก ๆ น้อย ๆ เกิดล้มหายตายจากลงไปจะได้ไม่บ่นว่าตายเพราะไม่ได้รับการรักษาพยาบาล

โคนต้นไม้ใหญ่หน้าที่พัก มียาหม้อใหญ่ตั้งอยู่บนก้อนเส้า ตกเย็นขณะที่หุงหาอาหารกิน เราก็อุ่นหม้อยาให้เดือดปุด ๆ ไปพร้อม ๆ กัน มันส่งกลิ่นชวนคลื่นเหียนจนบางคนกระเดือกข้าวไม่ลงคอ

พอกินข้าวเย็นเสร็จ ก็ซดยาหม้อตามเข้าไปล้างคอคนละอึกสองอึก แล้วทำใจเสียว่าเจ้ายาหม้อนี่มันคงผลักไสความตายให้ไกลออกไปอีกหน่อย

"ไม่เข้าท่าเลย" ผินพูดพร้อมกับบ้วนยาหม้อทิ้ง "อ้ายยาหม้อนี่มันไม่ได้ช่วยรักษาไข้พวกเราหรอก มันช่วยระบายท้องนิดหน่อยเท่านั้นเอง"

"แล้วจะใช้ยาอะไรดีล่ะ?" ใครคนหนึ่งถามขึ้น

"เมื่อหมอที่เสนารักษ์ไม่มียา เราก็ช่วยตัวเอง" ผินเหลือบขึ้นไปดูท้องฟ้า "แดดยังไงล่ะ แดดจะช่วยรักษาโรคให้เรา"

ในกระแสเลือดของพวกเราทุกคนมีเชื้อมาเลเรียปะปนอยู่ไม่มากก็น้อย ผินก็มีบ่อยครั้งที่เขาจับไข้ เขาจะไปนั่งจับเจ่าอยู่ท่ามกลางแสงแดด พอหมดไข้ก็เหงื่อแตกเหมือนกับอาบน้ำใหม่ ๆ เรียกว่าสัปดาห์หนึ่งมีเจ็ดวัน เป็นวันดีเสียสามวัน ไข้เสียสี่วัน อย่างที่โบราณว่า "สามวันดีสี่วันไข้"

เย็นวันหนึ่ง ผินเดินหน้าเศร้ามาหาผม เมื่อถามถึงสารทุกข์สุขดิบกันแล้ว ผินยื่นจดหมายฉบับหนึ่งให้ผมอ่าน

มันเป็นจดหมายที่ภรรยาของเขาเขียนมาโอดครวญว่า ทางบ้านกำลังเดือดร้อนอย่างหนัก ไล่นาที่ลงพืชพันธุ์ไว้ก็เสียหายเป็นส่วนมาก ลูกสองคนกำลังเจ็บ ไม่มียารักษา ขอให้ส่งเงินไปช่วย

"ฉันเห็นใจผิน" ผมเหลือบตาจากจดหมายขึ้นมาเห็นเขาน้ำตาคลอ "แต่เราจะส่งเงินไปเวลานี้ไม่ได้ เพราะเราไม่ได้อยู่ในเขตเมืองไทย ฉันคิดว่าเดือนหน้าเราจะย้ายเข้าไปอยู่ที่เชียงราย เราค่อยคิดอ่านกันอีกที"

"เรื่องส่งเงินไม่สำคัญหรอกครับ" ผินขัดขึ้น

"แล้วอะไรล่ะที่สำคัญ ?"

"ผมไม่มีเงินจะส่ง"

"ไม่ต้องเป็นห่วง" ผมปลอบ "ถ้าผินยังไม่มี ฉันจะออกไปให้ก่อนก็แล้วกัน"

"ขอบพระคุณครับ" ผินยกมือไหว้แล้วกลับออกไป

คืนวันนั้น ผินจับไข้ทั้งคืน ตัวของเขาสั่นจนฟากไม้ไผ่สะเทือน เขาต่อสู้กับโรคร้ายอย่างอดทนโดยไม่ส่งเสียงครางเหมือนบางคน

รุ่งขึ้นเช้าแดดออกจ้า ผินห่อยผ้าห่มผืนขาดกะรุ่งกะริ่งผืนเดียวของเขาไปนอนคลุมโปงอยู่กลางแดด

ตอนสาย เพื่อนสนิทของผินจัดแจงต้มข้าวต้ม ปิ้งปลาทูเค็มจนหอม แล้วยกไปให้เขาถึงที่ที่เขานอน

" เฮ้ย ผิน ลุกขึ้นมาซดข้าวต้มเสียหน่อยจะได้มีแรง " เพื่อนของผินปลุก

เงียบไม่มีเสียงตอบ เขย่าตัวผินก็ไม่ตื่น เมื่อเลิกผ้าห่มออกปรากฏว่าผินจากโลกที่แสนทรมานไปเสียแล้ว ตายังลืมค้างอยู่ เขาคงพะวงถึงอีกหลายชีวิตที่อยู่ข้างหลัง

" ผินมันตายเพราะไข้ป่า เสียงใครคนหนึ่งที่มุงดูอยู่พูดขึ้น

" ไม่ใช่ มันตายเพราะแดดเผา "

ผมเหลียวขวับไปทำตาเขียวกับเจ้าคนที่ออกความเห็นสุดท้ายนั้นทันที

# หัวหน้าคณะร้องไห้

เมื่อสมัยที่สถานีโทรทัศน์ของเรายังเพิ่งสอนเดิน ห้องทำงานของเราปลูกด้วยไม้ยาง เล็กเท่ารูหนู พอถึงหน้าร้อนแสงแดดเผาจนกระทั่งสีที่ฉาบเอาไว้หยาย ๆ แตกระแหง ทุกคนที่อยู่ในห้องถอดเสื้อชั้นนอกออกเหลือแต่เสื้อคอกลมที่ชุ่มไปด้วยเหงื่อ

ห้องทำงานของเราคับแคบ และร้อนเหมือนเตาอบ จนน่าจะขับไล่ทุกคนให้ออกไปให้พ้น แต่ตรงกันข้าม รูหนูของเรากลับแน่นขนัดจนไม่มีที่จะนั่ง ดาราทั้งดวงเล็กดวงใหญ่ชอบเข้ามาสนุกเฮฮามิได้ขาด ผู้กำกับการแสดงอาวุโสที่ทุกคนเรียกว่า "ลุง" เป็นขาประจำที่มานั่งคุยเกือบทุกวัน

น้ำใจเป็นสิ่งจูงใจให้เขามา เราไม่มีอะไรต้อนรับไม่มีแม้แต่น้ำประปาสักแก้ว แต่เรามีการสังสรรค์สนทนาพาทีเป็นกันเอง เรามีความจริงใจให้แก่ทุกคน ทั้งที่บางคนอาจไม่มีให้เรา

ไม่ใช่ในห้องเราเท่านั้นที่อึกทึกครึกโครม ห้องติดกัน เป็น ห้อง ซ้อม พากย์ภาพยนตร์ เสียงเครื่องฉายดฟิล์มดังแกรกกราก นักพากย์ใช้สายตาข้างหนึ่งมองดูจอภาพยนตร์ที่ประดิษฐ์จากกระดาษวาดเขียนทิ้งแล้ว อีกข้างหนึ่งมองบทพากย์ที่ถือในมือ หูคอยเงี่ยสดับเสียงในฟิล์ม

เขาต้องการความสงบวิเวกเป็นที่สุด แต่หน้าต่างด้านหลังและข้าง ๆ ของเขาเต็มไปด้วยดวงหน้าของนักดูหนังรอบปฐมทัศน์สลอนไปหมด เขามุ่งดู "มาเวอริคยอดนักเลง" ซึ่งเป็นดาราคนโปรดของเขา แล้วจะได้นำเอาไปพากย์ให้เพื่อน ๆ ฟังเวลาฉายจริง ๆ ทางจอแก้ว พอหนังฉายถึงตอนสำคัญ นักพากย์สงสัยบทพากย์ก็หยุดฉาย แล้วกรอหนังกลับไปย้อนต้นใหม่ บรรดาไทยมุงทั้งหลายพึมพำด้วยความไม่พอใจ

ถัดจากห้องซ้อมพากย์ออกไปเป็นลานกว้างสำหรับเก็บฉากโทรทัศน์ โดยปกติลานนี้จะระเกะระกะไปด้วยฝาประตู หน้าต่าง ตั้งแต่ฉากกระท่อมไปจนถึงปราสาทราชวังมีเฟอร์นิเจอร์ตั้งแต่ขอนไม้ไปจนถึงแท่นที่ประทับ

ตอนบ่าย ๆ มีศิลปินอีกพวกหนึ่งมาย้ายฉากออกไปเพื่อจะได้ซ้อมบ้าง ศิลปินพวกนี้คือนักดนตรี พอแหวกเสร็จก็วางที่ตั้งโน้ต อีกสักครู่นักดนตรีทั้งสิบสองคนก็เริ่มลองเสียง ทุกคนเริ่มเป่า สี ดีดและตี แต่ละเพลงตามความชอบใจ เสียงดนตรีทั้งสิบสองชิ้นเข้าไปกัดกันในรูหูจนแก้วหูชา

พอคนที่ต้องฟังโดยไม่ตั้งใจ เริ่มเบื่อหน่ายต่อเพลงประเภทนี้ หัวหน้าวงก็มีบัญชาให้ซ้อมทีละเพลง เขาเคาะรองเท้าลงบนพื้นกระดานเป็นจังหวะ แล้วดนตรีก็แผดเสียงเพลง เซนต์หลุยส์บลู ที่เพราะพริ้งออกมา บางครั้งมันดังจนกระทั่งกระจกรับแสงเหนือหน้าต่างสั่นระริวแทบจะแตกออกเป็นเสี่ยงๆ คนพากย์หนังวางบทพากย์ลงบนตักเหลือบมองดูวงดนตรีเหมือนจะกินเลือดเนื้อ ถ้าจะให้เขาพากย์อะไรออกมาในเวลานั้น เขาคงพากย์ว่า

"ผลประโยชน์ขัดกันต้องบรรลัย...." จะทำอย่างไรได้ นักดนตรีเองก็หาที่ซ้อมไม่ได้ เพราะในห้องส่งมีคณะละครที่จะแสดงในคืนวันนี้ไปรับจองไว้แล้ว ขืนเข้าไปซ้อมดนตรีประดังกัน เห็นจะบรรลัยไปข้างหนึ่งแน่ ๆ แม้แต่ในห้องแต่งตัวแคบ ๆ ก็มีบางคณะเข้าไปซ้อมอยู่ก่อนแล้ว บางคนหาที่ซ้อมไม่ได้จริง ๆ ก็อาศัยนั่งใต้ต้นไทรใหญ่ เป็นที่ท่องบทละครของตัวเอง

เรามีละครเล่นกันเดือนละ ๒๕ วัน วันละคณะ รวมเบ็ดเสร็จ ๒๕ คณะพอดี การแสดงแต่ละครั้งมีการซ้อมล่วงหน้าประมาณ ๓ วัน ด้วยเหตุนี้จึงมีคณะละครมาประดังกันอยู่ที่สถานีวันละหลายคณะ

ร้านค้าขายอาหารกลางวันและเครื่องดื่ม จอแจไปด้วยนักแสดง กินเสร็จแล้วก็ลงบัญชีเอาไว้ว่ากินในนามของคณะไหน พอแสดงเสร็จหัวหน้าคณะเป็นผู้ที่นำเงินมาชำระ ถ้าเรื่องไหนหาเงินสปอนเซอร์ไม่ได้คุ้มก็ติดเอาไว้ก่อน ยกยอดไปเดือนหน้า ถ้าเป็นอย่างนี้หลาย ๆ เดือน หัวหน้าคณะคนนั้นก็ถือโอกาสล้มคณะของตัวเสีย แล้วตัวเองก็หลบเข้ากลีบเมฆไป ส่วนร้านค้านั้นถ้าโดนอย่างนี้บ่อย ๆ ก็ต้องพลอยล้มร้านไปด้วย

ผู้แสดงบางคนมาซ้อมถึงสองคณะในเวลาเดียวกัน เขาย่อมมีสิทธิที่จะล้มทับหัวหน้าคณะไหนก็ได้ เพียงแต่บอกร้านค้าว่าให้ลงบัญชีคณะไหนเท่านั้น

คนที่ไม่ได้ซ้อมละคร เพียงแต่มาเที่ยวหาเพื่อนฝูง เวลากินเสร็จแล้วจะลงบัญชีของใครไม่ได้ พอจะดื่มกาแฟก็แค่ดำเย็น แต่พอถึงวันเล่นละครก็ต้องกาแฟเย็นใส่นม พอถึงข้าวผัดก็ต้องใส่ไข่ให้เต็มยศ

ห้องที่เงียบเหงาที่สุดในสถานีก็อยู่ใกล้ ๆ กันนั้นเอง ห้องที่ว่านี้คือห้องเก็บเงิน โดยปกติจะไม่มีใครเข้าไปติดต่อคารมอยู่ในห้องนั้น นอกจากเวลาเข้าไปผัดใช้หนี้ค่าเวลาตาม ธรรมดาเวลาเดินผ่านห้องนั้น ต้องเดินอย่างเงียบเชียบที่สุด กลัวว่าเจ้าหน้าที่ในห้องนั้นจะมองเห็น และเรียกเข้าไปถามถึงค่าเช่าสถานีที่ค้างเอาไว้ตั้งแต่เดือนก่อน

ตอนหลัง ผมหากระดานดำมาติดหราเข้าที่ฝาห้องด้านหนึ่ง บนกระดานดำมีอักษรจารึกชื่อคณะที่ยังค้างค่าเช่าสถานี หลังจากติดกระดานแผ่นนี้แล้ว สมาชิกนั่งคุยในห้องของเราบางตาลงไปมาก แต่บางคนก็ใจดีสู้เสือเดินเข้ามาในห้องพร้อมทั้งบอกอย่างละห้อย

"โธ่ เอาชื่อผมออกเสียก่อนเถอะ เสร็จเรื่องนี้แล้วจะจัดการให้เรียบร้อย"

การเล่นละครทางโทรทัศน์นั้นมีบุคคลที่อยู่หลังฉากเงียบ ๆ อีกพวกหนึ่งคือคนเขียนบทละคร เขาเป็นคนชนิดปิดทองหลังพระ อย่างมากที่คนดูจะทราบก็เพียงชื่อ หรือนามปากกาของเขาผ่านจอเพียงแว่บเดียวเท่านั้น

เราต้องใช้บทละครเดือนละ ๒๕ เรื่อง หรือปีละ ๓๐๐ เรื่อง เป็นไปไม่ได้ที่เขาจะหาพล็อตเรื่องได้มากมายถึงเพียงนั้น บางคนจึงออกล่าวัตถุดิบเพื่อมาเขียนเป็นบทละครตามสถานีโทรทัศน์

เขาจะมานั่งคุยตั้งแต่ตอนสาย ๆ คุยไปดื่มกาแฟดำเย็นไป พอมีคนคุยถึงเรื่องของใครคนหนึ่งสะกิดใจเข้า เขาจะลุกขึ้นยืนทันทีพร้อมทั้งเปล่งเสียงออกมาอย่างดีอกดีใจว่า

"ได้แล้ว ได้เรื่องแล้ว"

หมายความว่าเขาหาวัตถุดิบเพื่อเอาไปเขียนเรื่องได้แล้ว คนที่เผลอตัวเล่าเรื่องส่วนตัวของใครคนหนึ่งออกมาจะปรามว่า

"อย่าเอาเรื่องนี้ไปเขียนเชียวนา ถ้าตัวจริงเขาดูเรื่องนี้เข้า ชาตินี้ไม่ต้องมองหน้ากัน"

"ใจเย็น ๆ น่า" นักเขียนบทละครปลอบ "เราไม่ใช้ชื่อจริง แล้วก็ดัดแปลงเรื่องเสียใหม่ เขาไม่รู้หรอก ชีวิตคนเรามันเหมือน ๆ กันก็ตั้งเยอะแยะ"

แล้วเขาก็เดินตัวปลิวออกไป วันรุ่งขึ้นบทละครเรื่องนี้ก็เสร็จเรียบร้อย

ผู้ที่มีหน้าที่ไปติดต่อบริษัทห้างร้าน เพื่อขอสปอนเซอร์ให้คณะละครเป็นบุคคลพิเศษอีกประเภทหนึ่ง ชีวิตของเขาอยู่ได้ด้วยเงินสปอนเซอร์ที่หามาได้ ดังนั้นชีวิตของเขาจะขึ้น ๆ ลง ๆ เหมือนคลื่นในมหาสมุทร บางเวลาก็ลอยขึ้นสูงจนสามารถซื้อรถเก๋งราคาแพงสำหรับประดับกาย บางเวลาก็ต้องโหนรถประจำทางเสียพักหนึ่ง

เวลาเขาออกไปหาสปอนเซอร์ เขาต้องเอาชื่อเรื่องละครพร้อมทั้งผู้แสดงไปเสนอด้วย บางทีเจ้าของร้านเขาไม่ชอบผู้แสดงคนใดเขาจะขอเปลี่ยน ก็ต้องกลับมาบอกหัวหน้าคณะให้เปลี่ยนไปด้วย

นานวันเข้า วัตถุดิบสำหรับทำเป็นบทละครชักฝืดเคืองเข้า เหลือเวลาอีกสองสามวันละครก็จะแสดงแล้ว นักประพันธ์ยังหาพล็อตไม่ได้ นักหาสปอนเซอร์มาตะแหง่วจะเอาชื่อเรื่อง และชื่อนักแสดง เขาตอบส่งเดชไปว่า ชื่อเรื่อง "อารมณ์นาง" แล้วบอกชื่อผู้แสดงไปด้วย หัวหน้าคณะใจหายวาบ

"บอกเขาไปได้ยังไง บทสักตัวก็ยังไม่ได้เขียน"

"ใจเย็น ๆ น่า" นักเขียนบทมักปลอบด้วยคำ ๆ นี้ "พรุ่งนี้เรียบร้อย"

แล้วเขาก็ลงมือคุยต่อไป บังเอิญมีพวกเราคนหนึ่งเอ่ยขึ้นว่ามีเรื่องสั้นภาษาอังกฤษอยู่เรื่องหนึ่งที่บ้าน เป็นเรื่องสนุกดี แต่เวลานี้จำไม่ได้เสียแล้ว นักประพันธ์ตาโตทันที หลังจากนั้นก็มีการนัดแนะกันอย่างถี่ถ้วนว่าเมื่อกลับถึงบ้านแล้วให้รีบอ่าน แล้วให้โทรศัพท์ไปเล่าให้ฟังที่บ้านนักประพันธ์ในตอนกลางคืน

แผนการสมบูรณ์ทุกประการ พอนักประพันธ์ได้รับทราบเรื่องทางโทรศัพท์ แล้วก็เอากระดาษไขยัดใส่เข้ายังเครื่องพิมพ์ดีด แต่งเรื่องทั้งเรื่องลงในกระดาษไขโดยไม่ต้อง

เสียเวลาร่าง รุ่งขึ้นเช้าเขาก็หิ้วกระดาษไขปึกหนึ่งมาที่สถานีเพื่ออัดสำเนา เรื่องที่ปรากฏออกมาคือเรื่อง "อารมณ์นาง" จริง ๆ แหละ

ในบรรดาผู้ที่ทำงานในสถานีของเรา คล้ายเป็นเด็กหนุ่มที่มีนิสัยเงียบ ๆ เขาชอบทำงานประเภทที่ใช้ศิลปะ บางวันงานของเขาก็เดินคล่องดี บางวันเขาทำงานไม่ได้เลย ถ้ามีใครไปถาม เขาจะตอบว่า

"มันไม่มีอารมณ์เลยครับ ทำไม่ได้จริง ๆ"

เพราะเหตุนี้ งานทุกชิ้นของเขามักประณีต และเต็มไปด้วยความลึกซึ้งที่บางคนอาจมองไม่เห็น ซ้ำ ๆ นาน ๆ เมื่อเขามีอารมณ์พร้อม เขาจะเขียนบทละครมามอบให้ลุงผู้กำกับการแสดง เมื่อเรื่องของเขาปรากฏเป็นบทละครบนจอ เขาจะนั่งดูด้วยความเคลิบเคลิ้ม เขาไม่เคยพะวงว่าจะได้ค่าเรื่องหรือไม่ หรือจะได้มากน้อยเท่าไรก็ไม่เคยปริปากทั้ง ๆ ที่เงินเดือนของเขาน้อยนิดเดียว

วันหนึ่งลุงผู้กำกับกระมิดกระเมี้ยนเข้ามาหาผม

"มีเวลาว่างมั่งไหมครับ ?" ลุงเอ่ยขึ้น "ผมมีเรื่องดีอยู่เรื่องหนึ่ง"

"เรื่องของใครล่ะลุง ?" ผมถาม

"เรื่องของคล้ายเขานั่นแหละ" ลุงทำท่าทางกระดากชอบกล "เขาจะเป็นหัวหน้าคณะเอง แล้วเขาให้ผมเป็นผู้กำกับ"

ผมหันหน้าไปดูกระดานเขียนรายการสำหรับเดือนต่อไป เพื่อสำรวจดูวันว่าง เสียงลุงพูดว่า

"เรื่องของเขาดีนะ ผมอ่านแล้วไม่เลวเลย"

"เอาละ" ผมหันกลับมามองหน้าลุง "เดือนหน้ามี ๓๑ วัน มีว่างอยู่วันหนึ่ง ให้คล้ายเขาไปก็แล้วกัน นี่เป็นลุงหรอกนะ คนอื่นผมไม่ให้หรอก"

ผู้กำกับการแสดงอาวุโสยิ้มออกมาหน่อยหนึ่ง แล้วหันไปคุยเรื่องอื่นแทน

ถึงวันแสดงละครคณะใหม่ของคล้าย ช่างฉากทำฉากอย่างประณีตเป็นพิเศษ เพราะคล้ายยืนคุมงานอยู่ตั้งแต่เช้า ฝ่ายลุงก็ควบคุมผู้แสดงให้ซักซ้อมกันเป็นพิเศษ

"บทของเขามันคำคมทั้งนั้น ใครไม่ท่องบทพูดผิดออกไปเดี๋ยวเข้าป่า" ลุงให้เหตุผล

ผมดูความเรียบร้อยอยู่จนเย็น จึงกลับไปบ้านอาบน้ำกินข้าวเสร็จก็หวนกลับมาที่สถานีอีกครั้งหนึ่งเหมือนอย่างที่ปฏิบัติอยู่เป็นนิจศีล

ขณะที่เดินผ่านช่องบันไดขึ้นไปยังห้องเครื่องส่ง ผมสังเกตเห็นใครนั่งตะคุ่ม ๆ อยู่บนบันได เหลือบดูอีกครั้งก็จำได้ว่าคล้าย หัวหน้าคณะละครคนใหม่นั่นเอง

"อ้าว มานั่งทำอะไรอยู่ที่นี่ล่ะ คล้าย" ผมถามขึ้น

แทนที่จะได้ยินคำตอบ ผมกลับได้ยินเสียงสะอื้นเบา ๆ คล้ายกำลังร้องไห้

"มีเรื่องอะไรหรือ" ผมถามอีก

"ละครของผมไม่เล่นคืนนี้ได้ไหม ?" เขาสะอื้นตอบคำถามของผมด้วยคำถาม

"ไหนลองเล่ามาซิว่ามันเรื่องอะไร ?"

"สปอนเซอร์เจ้าที่หาเอาไว้ เขาเพิ่งโทรศัพท์มาตอบปฏิเสธ เมื่อตอนค่ำนี่เอง ว่าเขายังไม่ให้สปอนเซอร์คืนวันนี้ สินค้าของเขาขายไม่ดี แล้วก็เป็นคณะละครที่ไม่มีคนรู้จักเสียด้วย"

คล้ายตอบเสร็จก็ซุกหน้าลงกับราวบันได ผมงงไปหมด นี่ถ้าหากคืนนี้เราไม่มีละครเป็นรายการสุดท้าย เราก็ต้องปิดสถานีตั้งแต่สามทุ่มกว่า ๆ ชื่อเสียงที่เคยทำไว้ก็จะป่นปี้กันในคืนวันนี้เอง คนดูก็จะหาว่าเราหมดปัญญา ผมเดินอย่างหมดแรงผ่านห้องส่งห้องเล็กซึ่งจัดเป็นห้องส่งดนตรี เห็นนายห้างขายยา กำลังบงการให้ลูกน้อง เก็บรวบรวมขวดยาเปล่า ๆ ซึ่งใช้โฆษณาในรายการดนตรีเมื่อหัวค่ำลงในกล่อง ความคิดอันหนึ่งแว่บขึ้นในสมอง ผมรี่เข้าไปทักทายนายห้างทันที

"นายห้าง สบายดีหรือ ไม่ได้พบกันตั้งนาน" ผมเอ่ยมธุรสวาจาเป็นการประเดิมแล้วหันเข้าหาจุด "คืนนี้มีละครอยู่เรื่องหนึ่ง เรื่องไม่เลวเลย คนแสดงก็แจ๋ว ๆ ทั้งนั้น สปอนเซอร์ที่เขาให้ไว้แล้วยังเอิญเตี่ยเขาตาย เขาจัดอะไรไม่ทัน นายห้างช่วยรับเป็นสปอนเซอร์ก็แล้วกัน ไหน ๆ ก็ขนของมาแล้ว ไม่เสียเที่ยว"

"คืนนึงโฆษณาสองรายการมากเกินไป เงินไม่ค่อยมี" นายห้างปฏิเสธ

"โฆษณาสองรายการแสดงว่าหลักฐานเรามั่นคงนานายห้าง" ผมประโลมต่อ

"ไม่แพงหรอกนายห้าง นิด ๆ หน่อย ๆ ก็พอ" เสียงลุงดังขึ้นข้างหลัง ไม่รู้ว่าแกมาผสมโรงด้วยตั้งแต่เมื่อไร

"เอางี้ก็แล้วกัน" นายห้างตัดบท "ไม่ต้องมีโฆษกโฆษณา เปิดแผ่นเสียงสามแผ่น แล้วให้กล้องจับภาพขวดยาผมให้สองพัน นี่ผมเกรงใจจริง ๆ ถึงได้ให้หรอกนะ"

ผมหันไปมองหน้าลุง ลุงพยักหน้าให้อาณัติสัญญาณเป็นอันตกลง แล้วเราก็ไปหาคล้าย ซึ่งยังนั่งสงบนิ่งอยู่ที่บันได

"เอาเงินสองพันนี่ให้ค่าเช่าสถานีเสียพันห้า เหลืออีกห้าร้อยลุงไม่เอาค่าตัวหรอก" ลุงพูดกับคล้าย "สำหรับผู้แสดงคนอื่นลุงจะช่วยเจรจาให้เอาแต่ค่ารถ ห้าร้อยคงจะพอ หรือถ้าขาดก็นิดหน่อย ตกลงไหมคล้าย ?"

"ครับ แล้วแต่ลุงเถอะ" คล้ายพูดพร้อมกับประนมมือไหว้

คืนวันนั้น ละครของคล้ายดำเนินไปด้วยความเรียบร้อย ฉากก็สวย คนเล่นก็คล่องบทต่อบทแตกทุกคน

แต่คล้ายหัวหน้าคณะกลับไม่ได้ดูละครของเขาเลย เขาคงนั่งฟุบอยู่ที่บันไดจนกระทั่งสถานีสรรเสริญพระบารมี เขาคงคิดอะไรได้หลายอย่าง เขาคงไม่ริอ่านเป็นหัวหน้าคณะอีกต่อไปแล้ว และแน่ละเขาคงคิดพล็อตเรื่องละครได้อีกสักเรื่องหนึ่งเป็นแน่

## หลังวงดนตรี

ในปี พ.ศ. ๒๕๐๐ ที่สัปดนเรียกกันว่า กึ่งพุทธกาล นายของผมเรียกเข้าไปพบในห้องทำงาน พอผมนั่งลงเสร็จสรรพ ท่านก็เริ่มอรรถกถา

"ผมต้องการตั้งวงดนตรีสากลขึ้นสักวงหนึ่ง คุณไปศึกษาดูซิว่า จะใช้เครื่องดนตรีอะไรบ้าง ใช้คนสักกี่คน แล้วบอกผมมา ผมจะจัดการหาให้ สำหรับผู้ควบคุมดูแลไม่เห็นมีใครเหมาะเท่าคุณ คุณไปจัดการได้เลย"

พอผมหายมึนจากคำสั่งของนายที่เหมือนกับถูกตีที่ดอกไม้ ผมก็แข็งใจตอบสั้นว่า "ครับ"

"อ้อ อีกอย่างหนึ่ง" ท่านนึกอะไรออกขึ้นมาอีก "แล้ววงดนตรีไทยที่ยังมีอยู่น่ะ คุณก็ควบคุมไว้ให้ดีด้วย ให้หมั่นฝึกซ้อมต่อเพลงกันเข้าไว้ ถ้าคนไม่พอก็ขอบรรจุมาอีก"

"ครับ" ผมหลุดออกไปเป็นครั้งที่สอง แล้วขยับตัวจากเก้าอี้เตรียมจะออกมานอกห้อง พอได้ยินคำสั่งตามมาข้างหลัง

"แล้วอย่าให้ใครมาล้มวงเสียล่ะ"

ผมหันไปตอบว่า "ครับ" อีกครั้งหนึ่งเป็นคำรบสาม

ด้วยคำว่า "ครับ" สามครั้งของผม ดนตรีสากลวงหนึ่งก็ปฏิสนธิขึ้นมาในฟ้าไทย แล้วจะล้มไม่ได้เสียด้วยซี เพราะท่านสั่งเอาไว้อย่างนั้น

"ผู้ควบคุมวงดนตรีสากล" ผมรำพันอยู่ในใจ "แล้วนี่ตูจะเอาอะไรไปสำแดงให้สมกับศักดิ์ศรีที่ท่านอุปโหลกขึ้น มือก็เปล่า หัวสมองก็ว่างเปล่า โน้ตสักตัวก็อ่านไม่เป็น ความรู้ทางดนตรีก็เพียงสีไวโอลินเพลงแม่จ๋าได้พอจบเท่านั้นเอง โธ่ กรรมของตูแท้ ๆ เทียว

พอผมตบท้ายทอยตัวเองแรง ๆ สามทีก็นึกออก หานักดนตรีเสียก่อนปะไร

ผมป่าวประกาศเรื่องการตั้งวงดนตรีขึ้นมาทันที มีนักดนตรีเตร่มาคุยด้วยหลายคน ทุกคนฟังผมกล่อมชักจะเคลิบเคลิ้ม แต่พอกลับไปแล้ว ไม่มีใครหวนกลับมาอีกจนคนเดียว

ผมนำความไปปรึกษาท่านผู้รู้ที่ร้านกาแฟ ท่านหัวเราะงอหาย

"ก็แกยังไม่มีดนตรีสักชิ้น ใครเขาจะเชื่อขี้หน้า เขาคงนึกว่าแกเป็นคนประเภทตั้งสำนักงานเถื่อนน่ะซี"

ด้วยความรู้ที่ได้รับจากร้านกาแฟ ผมก็เบิกเงินไปซื้อเครื่องดนตรีทันที พวกเครื่องทองเหลืองที่เรียกว่า "บราส" เอาทรัมเปตสักสามตัว อ้ายตัวยาว ๆ ที่เขาเรียกว่า "ตะลุมบอน" สักสองตัว พวกลมไม้ไผ่ที่เรียกว่า "วู้ดวินด์" เอาแซกโซโฟนตัวเล็ก ๆ ที่เรียกว่า อัลโต้ สัก ๓ ตัว ตัวใหญ่หน่อยที่เรียกว่า เทนเน่อร์ ตัวเดียวก็พอ อ้ายปู่ของแซกโซโฟนที่เรียกว่า บาริโทน เฉยเอาไว้ก่อนเพราะมันแพงเกินไป

ทีนี้ก็มาถึงพวกเครื่องจังหวะ สั่งกลองหนึ่งชุด กีต้าร์โปร่ง ๆ มีใครทิ้งเอาไว้ตัวหนึ่งแล้วเห็นจะพอ เปียนโนสมัยยี่โธเพ่นทิ้งไว้โดยไม่มีคนเล่น สุดท้ายที่ต้องซื้อคือโคตรของไวโอลิน ที่เรียกว่า เบส

พอเครื่องดนตรีทั้งหลายแหล่มากองที่สโมสรระเกะระกะดีแล้ว มันก็ส่งกลิ่นไปเข้าจมูกนักดนตรีที่เคยหายหน้าไปพักหนึ่ง ให้หวนกลับมาอีก

คราวนี้สมใจแล้ว ผมมีทั้งเครื่องและคนพร้อมแล้ว เอ้าลงมือซ้อม

ทีนี้ถึงตาเจ้านักดนตรีมันหัวเราะบ้าง

"โน้ตสักแผ่นก็ยังไม่มี จะให้พวกผมซ้อมยังไงครับ ?" มันพากันหัวเราะน้ำหูน้ำตาไหล

จริงซีนะ ผมมันนักดนตรีประเภทริมกระไดภูเขาทอง ไม่เคยมีโน้ตก็เล่นได้

ผมจัดการควักกระเป๋าไปซื้อโน้ตมาชุดหนึ่งเป็นการประเดิม ไม่เร็วเลย ประเดิมด้วยเพลงร็อค ชื่อ "ร้อค อะราวนด์ เดอะ คล้อค" เลยทีเดียว

ตั้งแต่วันนั้น สโมสรซึ่งใช้เป็นที่ฝึกซ้อมก็กระหึ่มไปด้วยเพลงนรกเพลงนั้นเพลงเดียว

นักดนตรีของผมมันเริ่มหัวเราะอีกแล้ว ก็มีเพลงอยู่เพลงเดียวจะให้เล่นกันทุกวันรึยังไง

ผมแข็งใจให้เขาไปเลือกซื้อโน้ตมาอีกหลายชุด

คราวนี้สมน้ำหน้ามัน มีทั้งเพลงเป่าลาก ๆ ยาว ๆ จนปอดแฟบ มีทั้งกระทุ้งจนแก้มสั่น แล้วยังมีประเภทเสียงสูงเป่าจนเส้นเลือดที่หน้าผากโป่นจะแตกอยู่รอมร่อ

มีอยู่เพลงหนึ่งที่แซกโซโฟนต้องเป่าโน้ตตัวเดียว โดยไม่ต้องหายใจเป็นจำนวน ๑๖ ห้อง ใช้เวลาเป่าราว ๆ หนึ่งนาที พอบอกให้ซ้อมเพลงนี้ทีไร เจ้าคนแซ้กเป็นทำตาเขียวทุกที

ผมเคี่ยวเข็นให้ซ้อมจนกระทั่งนักดนตรี สามารถเล่น ตามงานได้โดยไม่ต้องอายเขา อย่างเพลงเซนต์หลุยบลูนั้นถึงขนาดคว่ำโน้ตก็เป่าได้ไม่ผิดเพี้ยน

แต่มีอยู่เพลงหนึ่งซ้อมทีไรเข้ป่าทุกที เพลงนั้น คือเพลง ทรัมเปตบลู ตอนหลังเลยมีคนเอาโน้ตไปซ่อนเสียให้หมดเรื่องไปเลย

อยู่มาวันหนึ่ง เจ้าคนแซ้ก มากระซิบบอกว่า ต้องซื้อเครื่องดนตรีอีก ๓ ชิ้นถึงจะเป็นวงมาตรฐาน

ผมถามไปว่า ที่มีอยู่นี่น่ะ ยังไม่พอสุมกบาลหัวอีกหรือ

เขาไม่ตอบ แต่ชี้ที่โน้ตให้เห็นว่า ตอนนี้เขายังคับให้ใช้แคริเนต แล้วพอถึงตอนนี้จะกลับมาเล่นแซกโซโฟนตามเดิม

ผมต้องจำใจเบิกเงินไปซื้อแคริเนตมาอีก ๓ ตัว

"นี่ยังดีนาครับ" มันสำทับ "ความจริงต้องมีฟลุ้ตอีกตัวหนึ่งถึงจะครบ"

อ้ายฟลุ้ตที่มันว่านั้น ตอนหลังผมก็ซื้อให้เหมือนกัน แต่เล่นได้หนสองหนก็หายไป ผมสำรวจข้าวของดูจึงรู้ว่ามันอันตรธานไปแล้วจริง ๆ ซักไซ้ไล่เลียงกันดูพักใหญ่ เจ้าคนออกความคิดจึงควักออกจากกระเป๋ามายื่นให้

ที่มันเอามาส่งให้ไม่ใช่ฟลุ้ตหรอก แต่มันเป็นตั๋วจำนำ

วงดนตรีของผมไม่ค่อยจะครบสักที พอซื้อแคริเนตให้ ก็ต้องซื้อขาตั้งให้อีก เพราะว่าเวลาเป่าแคริเนตต้องวางแซ้ก พอจะเป่าแซ้กก็ต้องวางแคริเนต ต้องซื้ออ้ายเหล็กที่มันวางได้ทั้งสองอย่าง ไม่รู้ว่าเขาเรียกว่าอะไร รู้แต่ว่ามันเป็นเงินมากโขอยู่

เวลาออกงานต้องมีแสตนด์สำหรับวางโน้ต ต้องจ้างเขาออกแบบทำให้ เพราะเจ้าแสตนด์นี่มันเป็นเฟอร์นิเจอร์สำคัญสำหรับวงดนตรี ของใครออกแบบสวย ๆ ถึงเล่นไม่ค่อยเป็นเพลง แต่ก็ทำให้คนดูเชื่อถือเอาไว้ล่วงหน้าก่อน

พอถึงงานลีลาศเขาปิดไฟหมด นักดนตรีมองโน้ตไม่ค่อยเห็น ต้องมีโคมไฟฟ้าดวงเล็ก ๆ หนีบไว้กับแสตนด์อีกคนละดวง

พอนักดนตรีเล่นกันได้พอสมควรแล้ว การนัดซ้อมชักลำบากยากเย็นเข้า นัดสิบโมงเช้า สิบเอ็ดโมงยังมากันไม่ครบ ขาดบางคนยังพอซ้อมกันไปได้ ถ้าขาดคนกลองเสียแล้วก็ซ้อมไม่ได้เลย

ผมตั้งนักดนตรีอาวุโสคนหนึ่งเป็นหัวหน้าวง คอยปรับเสียงเพลงให้ถูกต้องตามโน้ตและตามอารมณ์ของผู้ประพันธ์เพลง

เวลาซ้อมหัวหน้าวงจะสั่งให้หยุด แล้วย้อนไปเล่นตรงที่ต้องการใหม่ เสียงตะโกนกันโหวกเหวกเพราะต้องแข่งกับเสียงเพลงที่ดังจนแก้วหูเกือบปะทุ

"เอาที่ตัว บีใหม่ บีโว้ย บอไบไม้น่ะ" หัวหน้าวงตะโกน หรือไม่ก็

"ย้อนไปเอาที่ตัวเอช เอชโว้ย กระไดยังไงล่ะ"

ที่เขาว่าอย่างนั้นก็เพราะตัวเอชฝรั่งมันเหมือนกับกระไดที่มีขั้นเดียว

บางทีซ้อมจบเพลงแล้วอย่างนิ่มนวล แต่เจ้าคนเบสยังดีดเรื่อยไปไม่ยอมจบ หัวหน้าวงชะโงกไปดู แล้วหัวเราะกลิ้งไปเลย

"มึงดีดคนละเพลงกับเขา รู้ไหมวะ"

ต่อมาเลยใช้วิธีเขียนตัวเลขกำกับเพลงเอาไว้ด้วย เพราะการอ่านชื่อเพลงภาษาอังกฤษยาว ๆ มันอ่านยาก อ่านได้ทีเดียว อ่านอีกทีไม่เหมือนทีแรก อย่างเช่นเพลง ON THE SUNNY SIDE OF THE STREET เป็นต้น หรือบางเพลงก็อ่านแทบไม่เป็นภาษาคน เช่นเพลง CIRIBRIBIN

ทีนี้เวลาซ้อม หัวหน้าวงเพียงแต่ตะโกนว่า เพลงที่ ๒๔ โว้ย ก็เข้าใจกัน

พอถึง เวลา ขอ เทียบ เงิน เดือน วิทย ฐานะ หัวหน้าวง เขายัง คับให้ไป สอบ ที่กอง ดุริยางค์เสียก่อน

ผมเป็นคนพาหัวหน้าวงไปสอบด้วยตัวเอง ตอนแรกกรรมการเขาให้นั่งหันหลัง

เขาไล่เสียงเปียนโนจากต่ำไปหาสูง แล้วจากสูงมาหาต่ำให้ฟังหนึ่งเที่ยว แล้วเขาสุ่มกดเสียงไปเสียงหนึ่ง แล้วถามว่าเสียงอะไร ปรากฏว่าหัวหน้าวงของผมตอบได้ถูกเกือบหมด นอกจากบางเสียงที่กรรมการเจ้ากรรมนายเวร แกเล่นกดนิ้วดำเข้าให้

ต่อมาถึงข้อเขียน ให้เวลาตอบหนึ่งชั่วโมง กรรมการออกไปนอกห้องปล่อยให้ผมกับหัวหน้าวงอยู่ด้วยกันสองคน เขาคงคิดว่าน้ำหน้าอย่างผมคงไม่มีปัญญาช่วยอะไรได้

เจ้าหัวหน้าวงทำขยุกขยิกอยู่พักหนึ่ง แล้วหันมาถามผมว่า อ้ายตัวเอฟในโน้ตน่ะมันย่อมาจากอะไร แปลว่าอะไร ผมนึกอยู่ครู่แล้วเดาสุ่มไปว่า ฟอเต้โว้ย แปลว่าดังเขาหันมาถามอีกว่า แล้วสองเอฟล่ะ ผมโพล่งไปว่า ฟอเต้ฟอเต้ ซิวะ แปลว่า ดังมาก

ผลการสอบปรากฏว่าหัวหน้าวงมันสอบได้ ผมยังภูมิใจว่า ตูเองนี่มันก็แน่เหมือนกันนะ

มีเครื่องดนตรีก็เหมือนกับมีรถยนต์ มันต้องซ่อม มันต้องซื้อของอะไหล่กันจนกระเป๋าร้อน

พวกเครื่องทองเหลืองต้องมีน้ำมันหล่อลื่น ขวดหนึ่งหลายสตางค์

ก่อนซ้อม คนทรัมเปตซักลูกสูบออกมาหยดน้ำมัน เจ้าคนทรอมโบนแย่งเอาไปเทลงไปในหลอดสไลด์อย่างไม่ปรานีปราศัย ผมมองดูน้ำมันขวดนั้นไปกลืนน้ำลายไปพรุ่งนี้ก็ต้องซื้อใหม่อีกขวดแล้วซินะ

เจ้าคนแซกโซโฟนก็มาร้องทุกข์ว่า นวมที่ปิดเปิดเสียงไม่สนิทอีกแล้วต้องส่งซ่อม ที่เล่นกันอยู่ทุกวันนี้ ก็เพราะเอาหนังสติกรัดเอาไว้หรอกถึงเล่นได้

บางคนก็ถอดลิ้นไม้ไผ่ออกมา เอาใบมีดโกนเหลาแล้วตกแต่งราวกับช่างตัดผม เสียงหัวหน้าวงตะโกนให้ซ้อมเขาจะตะโกนตอบว่า

"เดียวก่อนซีโว้ย ยังแต่งลื่นอยู่เห็นไหม ทำไม่ดีเข้าดึงปี่ขออกมาทีไร ผู้การด่าทุกที"

ผมฟังแล้วก็ได้แต่เมิน ไม่เมินเปล่าหรอก ประเดี๋ยวเจ้าน้นมากระซิบว่า ขอเบิกเงินซื้อลิ้นอีกโหลหนึ่ง

สักครู่ คนกลองกระมิดกระเมี้ยนเข้ามา ขอซื้อไม้ตีกลองอีกสองคู่ พร้อมทั้งยื่นไม้คู่เก่าให้ดูว่ามันบิ่นหมดแล้ว

"ตีภาษา....อะไรกัน มันถึงเป็นอย่างนี้" ผมโมโหขึ้นมา

"อ้าว ไม้นี่มันไม่ได้ตีหนังกลองเท่านั้น มันยังต้องตีขอบกลองด้วย ฉาบด้วย มันต้องสึกเป็นธรรมดา"

"เออ ตกลง" ผมตัดรำคาญ "วันหลังจะสั่งทำด้วยเหล็กสักคู่"

"ดีเหมือนกัน หนังกลองแตกผมไม่รู้ด้วย" มันประชด "อ้อพรุ่งนี้ต้องซื้อหนังกลองอีกสักแผ่น มันจะแตกอยู่แล้ว"

คนเปียนโนที่มีอาวุโสที่สุดมารายงานว่า

"ผมว่าเปียนโนมันเพี้ยนเต็มทีแล้ว ให้อ้ายเก๊ามันมาจูนสักทีก็ดี"

"เลิกซ้อมโว้ย" ผมตะโกนด้วยความเวียนหัว

เฟอร์นิเจอร์ประกอบเครื่องดนตรีประเภทบราสอีกอย่างหนึ่ง เป็นเครื่องอุดปากแตรเพื่อให้เสียงเปลี่ยนไป เรียกภาษาฝรั่งว่า มิวท์

อ้ายอย่างที่เหมือนกระป๋องนมสด มีรูตรงกลาง พอใส่เข้าไปแล้วเป่าเสียงเหมือนอยู่ในตุ่ม เรียกว่า คัพมิวท์ อย่างที่เหมือนลิ่ม ใส่เข้าไปแล้วเป่าเหมือนเสียงช้างร้อง เรียกว่า สเตรทมิวท์

ในโน้ตเขาจะบังคับให้ใส่ให้ถอดอยู่บ่อย ๆ เลยต้องควักอัฐซื้อให้อีก

อีกอย่างหนึ่ง ในโน้ตเขาบังคับให้เอาขันมาอุด ๆ เปิด ๆ ปากแตร เสียงมันจะดังปุ๊ปป๊าย ปุ๊ปป๊าย ตามเรื่องตามราว

เจ้าขันที่ผมว่านี้ ฝรั่งมันเรียกว่า แฮท ที่แปลว่าหมวก แต่ลักษณะมันเหมือนขันมากกว่า

นักดนตรีของผมเขาแสดงความเห็นอกเห็นใจผมโดยบอกว่า ไม่ต้องซื้อแฮทมาจริง ๆ หรอก เอาแต่เพียงชามอะลูมิเนียมที่เคลือบสีสวย ๆ ที่เขาวางขายตามหน้าตลาดก็ใช้ได้

ผมขอบใจในไมตรีของเขาเป็นยิ่งนัก ผมจึงซื้อชามอะลูมิเนียมมาให้ ๕ ใบ

วันหนึ่งเราไปบรรเลงในงานที่หรูหราแห่งหนึ่ง พอถึงเพลงที่ต้องมีเสียงป๊ยป๊ายอย่างที่ว่า ผมมองเห็นนักดนตรีใช้มืออุดปากกระบอกแตรแทนแฮทอะลูมิเนียมที่ซื้อให้ ผมชักฉุนที่คิดว่าเขาคงลืมเอามาเป็นแน่

ผมเดินเข้าไปที่วงดนตรี แล้วถามว่า

"วันนี้ไม่ได้เอาแฮทมาหรอกหรือ"

ทุกคนต่างหน้าเจื่อน ๆ แล้วหลบสายตาลงไปที่พื้น ผมมองตามลงไป

เจ้าแฮทอะลูมิเนียมคงวางอยู่ที่พื้นครบทั้ง ๕ ใบ แต่ในนั้นมีกับแกล้มเต็มทุกใบ

# อาหารที่ทำจากถั่วเหลือง

โดย

นิสิตแผนกวิชาคหกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์

และ

# อาหารมังสวิรัตรสเด็ด

โดย

"ครัวสวรรค์"

# อาหารที่ทำจากถั่วเหลือง

## ลูกกวาดถั่วเหลือง

*เครื่องปรุง*

| | |
|---|---|
| น้ำตาลทราย | ๑/๒ กก. |
| สีใส่ขนม สีต่าง ๆ น้ำสะอาดนิดหน่อย | |
| ถั่วเหลือง | ๑/๒ กก. |

*วิธีทำ*

๑. นำถั่วเหลืองมาคั่ว ผ่าเปลือกออก แล้วนำไปแช่น้ำ ๑ คืน

๒. แกะเปลือกออกอีกครั้ง แล้วทำให้สะเด็ดน้ำ

๓. นำถั่วทอดในน้ำมันมาก ๆ จนเหลือง ตักขึ้นซับน้ำมัน

๔. ผสมน้ำตาลทราย น้ำ ลงในกระทะทอง ตั้งไฟจนเดือดเติมสีผสมถั่วที่ทอดแล้วลงไปกวนจนแห้ง ตั้งขึ้นใส่ถาด นำไปตากแดดจนแห้ง น้ำตาลจะตกผลึก

๕. การรับประทาน ใช้รับประทานเล่นๆ หรืออาจใส่กล่องเป็นของขวัญแก่เด็ก

## เต้าหู้ทอด

*เครื่องปรุง*

| | |
|---|---|
| ถั่วเหลืองเมล็ดงาม ๆ | ๓ กก. |
| น้ำสะอาด | |
| น้ำดีเกลือ | ๕ – ๑๐ ช้อนโต๊ะ |

*การเตรียมถั่ว*

๑. คัดเมล็ดถั่วออกจากกากให้สะอาด

๒. นำเมล็ดถั่วเหลืองใส่กระด้ง ผึ่งแดดอย่างน้อย ๒ ชั่วโมง

๓. นำถั่วเหลืองที่ผึ่งแดดเข้าเครื่องโม่ให้แตก ๒ ซีก

๔. นำถั่วมาผึ่งเอาเปลือกออกให้หมด

๕. ชั่งถั่วตามส่วนที่ต้องการ

๖. ล้างถั่วด้วยน้ำเปล่าหนึ่งครั้ง แล้วแช่น้ำร้อนทิ้งไว้อย่างน้อย ๒ ชั่วโมง

*วิธีทำ*

๑. นำถั่วเหลืองที่แช่น้ำ ๒ ชั่วโมง มาล้างให้สะอาด

๒. นำไปโม่แล้วกรองด้วยผ้าขาวบาง

๓. เสร็จแล้วนำไปต้มให้เดือด เมื่อเดือดดีแล้วยกลง

๔. หยดน้ำดีเกลือลงไปทีละน้อย และคอยคนแต่ผิว ๆ อย่าคนนานปล่อยไว้ประมาณ ๑๕ นาที จนกว่าจะจับกันเป็นตัว

๕. นำไปใส่ในแม่พิมพ์ที่เตรียมไว้ และรองด้วยผ้าขาวบางให้เต็ม นำมุมผ้าขาวบางพับมาบรรจบกันตรงกลาง เสร็จแล้วปิดด้วยฝาไม้กระดาน แล้วนำหินหรือของหนัก ๆ ทับให้น้ำออก

๖. ทิ้งไว้ประมาณ ๑๕ นาที ถั่วเหลืองจะถูกทับจนจับตัวแข็งพอสมควรได้ที่แล้ว ยกลงเทจากแม่พิมพ์ลงใส่ในกระด้งหรือภาชนะอื่น ๆ

๗. ใช้มีดตัดเป็นชิ้นสี่เหลี่ยมที่ต้องการ ใช้ส้อมจิ้มให้เป็นรูเพื่อให้ข้างในสุกเร็วเมื่อนำไปทอด เวลาทอดควรใช้ไฟอ่อน ๆ แล้วทอดให้กรอบเป็นสีน้ำตาล จะน่ารับประทานมาก

## ทอดมันถั่วเหลือง

*เครื่องปรุง*

| | |
|---|---|
| ถั่วเหลืองแช่แล้วเลาะเปลือก | ๖ ถ้วย |
| แป้งสาลี | ๓/๔ ถ้วย |
| ยี่หร่า | ๑ ๑/๒ ช้อนชา |
| เกลือป่น | ๒ ช้อนชา |
| น้ำมันพืชสำหรับทอด | |

*วิธีทำ*

๑. ถั่วเหลืองเลาะเปลือกแล้วนึ่ง

๒. พอเปื่อยยกลงนวดกับแป้งสาลีพอเข้ากัน

๓. ยี่หร่าคั่วให้หอมโขลกให้ละเอียด

๔. นวดยี่หร่ากับถั่วนึ่ง ใส่เกลือ ปั้นเป็นก้อนกลม ๆ ทอดในน้ำมันพอเหลืองตักออก

*เครื่องปรุงน้ำจิ้ม*

| | |
|---|---|
| น้ำมะขามข้น ๆ | ๑ ถ้วย |
| น้ำตาลทราย | ๑ ๑/๒ ถ้วย |
| พริกแดงสด | ๔ เม็ด |
| กระเทียม | ๑ หัว |
| น้ำ | ๑/๒ ถ้วย |
| เกลือ | ๒ ช้อนชา |
| แป้งสาลี | ๑ ช้อนโต๊ะ |
| พริกแห้ง | ๔ – ๕ เม็ด |

*วิธีทำน้ำจิ้ม*

น้ำมะขามคั้น กรองให้สะอาด ผสมน้ำ ๑/๒ ถ้วย เติมน้ำตาล เกลือและแป้ง คนให้เข้ากัน ตั้งไฟ พอน้ำตาลละลายกรองให้สะอาด เคี่ยวไปพอเหนียวยกลง พริกแดงโขลกกับกระเทียม นำลงละลายในน้ำจิ้มให้มีรสเปรี้ยว เค็ม หวาน พริกแห้งนำลงทอดทั้งเม็ดให้สุกกรอบ รับประทานกับถั่วเหลืองทอด

# ขนมจีนน้ำเงี้ยวแปลง

*ส่วนผสม*

| | |
|---|---|
| เห็ดฟางหั่นบาง ๆ | ๑/๒ ก.ก. |
| มะเขือเทศผ่าเป็น ๔ ส่วนต่อลูก | ๒ ขีด |
| ถั่วเหลืองต้มแล้วโขลกละเอียด | ๒ ขีด |
| น้ำซุปเห็ด | |
| เต้าหู้ขาวประมาณ | ๑ แผ่น |
| (หั่นเป็นสี่เหลี่ยมเล็ก ๆ ขนาด ๑/๒ นิ้ว) | |
| น้ำมันพืช | ๑/๔ ถ้วยตวง |
| กระเทียมเจียว | ๑/๒ ถ้วยตวง |
| ผงชูรส ซีอิ๊วขาวอย่างดี | |

*ส่วนผสมของน้ำพริก*

| | |
|---|---|
| พริกแห้ง | ๗ เม็ด |
| กระเทียม | ๒ หัว |
| หอมแดง | ๒ หัว |
| ข่าขนาดกลาง | ๒ แว่น |
| ตะไคร้ | ๒ ต้น |
| รากผักชี | ๗ ราก |

*วิธีทำ*

๑. ต้มเห็ดฟางเอาน้ำทำซุป ใส่หม้อเติมน้ำพอควร แล้วนำตะไคร้ตัดเป็นท่อน ๆ (ทุบพอแตก) ใส่ลงไป ยกขึ้นตั้งไฟ

๒. นำส่วนผสมของน้ำพริก ยกเว้นตะไคร้ ใส่ครกตำจนละเอียด พักไว้

๓. นำกระทะขึ้นตั้งไฟ ใส่น้ำมันพอร้อนจัด นำน้ำพริกลงไปผัดจนหอมจึงใส่ถั่วเหลือง เห็ดฟาง มะเขือเทศ

๔. นำผลจากข้อ ๓ เทลงในหม้ออีกใบหนึ่ง เติมน้ำซุปเห็ดลงไปให้น้ำกับเนื้อพอสมกัน ตั้งไฟจนเดือด จึงใส่เต้าหู้ขาว เติมซีอิ๊วขาว ผงชูรส

เวลารับประทานก็นำมาราดขนมจีน แล้วใส่กระเทียมเจียวปรุงรสด้วย พริกทอด มะนาว ซีอิ๊วขาว ชิมตามชอบใจ รับประทานกับยอดกระถิน ถั่วงอก

*หมายเหตุ* ส่วนนี้รับประทานได้ ๑๐ คน ใช้ขนมจีนประมาณ ๖๐ จับ และขนมจีนน้ำเงี้ยวนี้แปลงจากของจริง ซึ่งเป็นอาหารที่ลือชื่อทางภาคเหนือ คุณค่าอาหารที่ได้สูงกว่าเดิม มีโปรตีนเพิ่มขึ้น

## ลูกชุบ

*เครื่องปรุง*

| | |
|---|---|
| ถั่วเหลืองนึ่งสุก | ๓ ถ้วย |
| กะทิข้น ๆ | ๑ ๑/๒ ถ้วย |
| น้ำตาลทราย | ๑ ๑/๒ + ๑ ช้อนชา |
| วุ้นผง | ๑ ช้อนชา |
| น้ำ | ๑ ถ้วย |
| สีทำขนม | |

*วิธีทำ*

๑. ผสมถั่วเหลืองที่นึ่งสุกแล้วกับกะทิ ใส่ในหม้อเคลือบ หรือกระทะทองตั้งไฟจนถั่วเปื่อย

๒. ยีถั่วเหลืองที่ต้มจนเปื่อยแล้วผ่านกระชอนลวด เพื่อให้ถั่วละเอียด

๓. เทถั่วที่ยีเรียบร้อยแล้วลงในกระทะทอง แล้วเติมน้ำตาลลงไปคนให้เข้ากันดี

๔. ตั้งกระทะทองที่ใส่ส่วนผสมถั่วบนไฟอ่อน ๆ กวนด้วยพายไม้จนเหนียวเป็นก้อน และล่อนจากกระทะ ถั่วกวนที่จะนำมาปั้นได้ดีนั้น จะต้องไม่ติดมือเลย เมื่อใช้มือแตะ

๕. เมื่อกวนจนได้ที่แล้วยกกระทะทองลงจากไฟวางไว้จนถั่วเย็นหรืออุ่นพอปั้นได้

๖. ปั้นถั่วเป็นรูปผลไม้ต่าง ๆ ตามชอบ

๗. ระบายสีถั่วที่ปั้นด้วยพู่กันให้เหมือนของจริง

๘. ใช้ไม้จิ้มฟันหรือไม้ไผ่เหลา เป็นไม้กลัดขนาดพอเหมาะเสียบถั่วที่ปั้นและระบายสีเรียบร้อยแล้ว ปักไว้บนหยวกกล้วย หรือสิ่งอื่น เพื่อไม่ให้เปื้อนเลอะเทอะ ผึ่งไว้ให้สีหมาด

๙. ผสมวุ้นผง น้ำ และน้ำตาล (๑ ซ.ซ.) เข้าด้วยกันแล้วตั้งไฟจนเดือดประมาณ ๓ – ๕ นาที ยกลงจากไฟ เทใส่ถ้วยวางไว้จนวุ้นอุ่นจัด แล้วจึงนำมาชุบ

๑๐. นำลูกชุบที่ระบายสีและหมาดดีแล้ว ชุบลงในวุ้น การชุบควรชุบลงในวุ้นแล้วยกขึ้นทันที เพื่อให้วุ้นที่ชุบเรียบสม่ำเสมอกัน ควรหมุนลูกชุบไปรอบ ๆ ก่อนที่จะปักไว้ตามเดิม มิฉะนั้นวุ้นจะเป็นหยด ไม่น่าดู

๑๑. เพื่อให้ลูกชุบสดใส และเป็นมันสวยงามควรชุบลูกชุบลงในวุ้นสัก ๒ ครั้ง

๑๒. เมื่อชุบวุ้นเสร็จเรียบร้อยแล้ว และวุ้นแห้งดีแล้ว ถอดไม้จิ้มฟันที่เสียบไว้ออก แล้วใช้ก้านหรือใบไม้ตกแต่งและประดับให้คล้ายของจริง

## กาแฟถั่วเหลือง

*เครื่องปรุง*

| | |
|---|---|
| ถั่วเหลือง | ๕๕๐ กรัม (ครึ่ง กก.) |
| เนย | ๕ ช้อนชา |
| เกลือ | ๑/๔ ช้อนชา |
| น้ำตาลทรายแดงเล็กน้อย | |

*วิธีทำ*

๑. ฝัดถั่วให้สะอาด

๒. ล้างน้ำพอหมดฝุ่นละออง

๓. ผึ่งให้แห้งในตะแกรง หรือกระชอน

๔. นำไปคั่วในกระทะจนเป็นสีน้ำตาลเข้มแล้วยกลง

๕. เติมเกลือ และเนยลงไปให้เข้ากัน

๖. นำไปโม่ให้ละเอียด

๗. เก็บในภาชนะที่สะอาดและมิดชิด

๘. ใช้ชงดื่มเหมือนกาแฟทั่ว ๆ ไป

## ข้าวเกรียบถั่วเหลือง

*เครื่องปรุง*

| | |
|---|---|
| แป้งสิงคโปร์ | ๑ ถ้วย |
| ถั่วเหลืองบดผสมกับกระเทียมพริกไทยแล้ว | ๑/๒ ถ้วย |
| น้ำ | ๑/๔ ถ้วย |
| เกลือป่น | ๑/๒ ช้อนชา |
| กระเทียม พริกไทย | |

*การเตรียมถั่วเหลือง*

๑. เอาถั่วเหลืองมาแช่น้ำค้างคืนไว้ ๑ คืน ตอนเช้าถั่วจะบวม เปลือกจะหลุดออก แล้วล้างน้ำจนเปลือกหมด เสร็จแล้วเอาไปนึ่งจนสุก

๒. โขลกพริกไทย กระเทียม ให้ละเอียด

๓. แล้วเอาถั่วที่เตรียมไว้โขลกรวมให้ละเอียดมาก ๆ

๔. ร่อนแป้งสิงคโปร์ ๒ หน

๕. ผสมเครื่องโดยใช้แป้ง ๑ ถ้วย ถั่วเหลืองบดผสมกระเทียมพริกไทยแล้ว ๑/๒ ถ้วย น้ำ ๑/๔ ถ้วย เกลือป่น ๑/๒ ช้อนชา

*วิธีทำ*

ตักถั่วเหลืองบด ๑/๒ ถ้วย ใส่ชามกะละมัง เทแป้งที่ร่อนแล้วลงผสมเพียงครึ่งส่วนก่อน เติมน้ำ ๑/๔ ถ้วย คนเร็วๆการเทแป้งต้องค่อยๆเท แล้วยกขึ้นตั้งไฟอ่อนๆ คนให้สุกทั่วกัน แล้วเทแป้งครึ่งหลังที่เหลือลงคนให้สุกทั่วกัน การสุกของแป้งให้สุกเพียงครึ่งเดียวเท่านั้นแล้วยกลงมานวดด้วยมือแล้วปั้นเป็นก้อนกลมๆยาวๆ แล้วนึ่งโดยวางเรียงบนใบตอง นึ่งไฟประมาณ ๕ นาที ยกลงแล้วเอาไปผึ่งให้แห้ง แล้วฝานเป็นแว่นๆ นำไปตากแดด แดดถึง ๒ แดด ก็จะแห้งได้ที่ นำมาทอดรับประทานกับน้ำพริกเผา หรือรับประทานเปล่าๆ หรือรับประทานกับเครื่องดื่ม

## สะละเปาทอด

*เครื่องปรุง*

| | |
|---|---|
| แป้งข้าวเหนียว | ๒ ถ้วยตวง |
| ถั่วเหลือง | ๑ ถ้วยตวง |
| น้ำตาลปี๊บ | ๑ ถ้วยตวง |
| งาเล็กน้อย | |
| น้ำมันสำหรับทอด | |

*วิธีทำ*

๑. แช่ถั่วเหลืองจนนุ่ม แล้วต้มให้สุก

๒. ปั่นหรือตำให้ละเอียด

๓. กวนถั่วกับน้ำตาลจนเหนียว

๔. นวดแป้งกับน้ำ บวก น้ำตาลเล็กน้อยหมักไว้ ๑ คืน

๕. ใส่ไส้ในแป้ง ปั้นเป็นก้อนกลมแบนแตะงาด้านหน้าเล็กน้อย

๖. ทอดขนมในน้ำมันที่ร้อนจนเหลือง ซับน้ำมันด้วยกระดาษฟาง

## ถั่วเหลืองผัดขิง

*เครื่องปรุง*

ถั่วเหลืองนึ่งสุกแล้ว ๑/๒ ถ้วย ขิงหั่นฝอย ๑/๒ ถ้วย
เห็ดฟาง ๑/๒ ถ้วย กระเทียมสับละเอียด ๑ ช้อนชา
ต้นหอม ผักชี พริกสด หั่นเป็นท่อน ๆ
เต้าเจี้ยว น้ำมันพืช ซีอิ๊วขาวอย่างดี น้ำตาล ชูรส

*วิธีทำ*

๑. เจียวกระเทียมให้เหลือง ใส่เต้าเจี้ยวผัดพอหอม
๒. ใส่เห็ดฟาง ถั่วเหลือง ขิง ผัดให้สุก
๓. เติมซีอิ๊วขาว น้ำตาล ผงชูรส ชิมรส
๔. ใส่ต้นหอม ผักชี พริกสด คนให้ทั่วแล้วตักใส่จาน

*หมายเหตุ* ๑ ถ้วย = ๑๖ ช้อนแกง
๑ ช้อนชา = ๑ ช้อนกาแฟ

## แกงแค

*เครื่องปรุง* เห็ดฟาง ๑/๒ กก. ชะอม ๑ กำ ถั่วฝักยาว ๗ ฝัก หน่อไม้ปีบ ๓ หน่อ ยอดตำลึงเด็ดแล้ว ๑ ถ้วยแกง มะเขือยาว ๒ ผล ยอดฟักทองเด็ดแล้ว ๑/๒ ถ้วยแกง เนื้อฟักทองหั่นแล้ว ๑/๒ ถ้วยแกง พริกแดงบางช้าง ๓ เม็ด หัวหอม ๓ หัว กระเทียม ๑ หัว ข่า ๓ แว่น เกลือ ๑/๒ ช้อนชา ซีอิ๊วขาวอย่างดี ๓ – ๕ ช้อนโต๊ะ น้ำตาลหม้อ ๑ ช้อนชา

*วิธีเตรียมเครื่อง*

๑. เห็ดฟางเลือกดอกตูม ตัดส่วนไม่ดีทิ้ง ล้างแล้วผ่า ๒ ซีก พักไว้

๒. ล้างถั่วฝักยาว และหน่อไม้ ตัดเป็นท่อนขนาดพอคำ เด็ดยอดตำลึงและใบอ่อนล้างน้ำพักไว้ มะเขือยาวตัดขวางขนาดพอคำแล้วผ่า ๔ แช่น้ำไว้ ล้างยอดฟักทองเด็ดเป็นท่อนสั้น ๆ ล้างฟักทองหั่นขนาดพอคำ ล้างชะอมเอาแต่ใบอ่อน

๓. โขลกพริกแดงบางช้าง หัวหอมกระเทียม ข่า เกลือ ให้ละเอียด

*วิธีปรุงเครื่อง*

ต้มน้ำ ๒ ถ้วยตวง พอเดือดใส่เครื่องพริก พร้อมกับเห็ด เดือดสักครู่หนึ่งเติมซีอิ๊วขาวอย่างดีและน้ำตาลหม้อ ชิมรสให้เข้มข้น ใส่ผักที่เตรียมไว้ปิดฝาหม้อ เดือดอีกครั้งยกลง

## แกงเขียวหวานมรกต

*เครื่องปรุง* มะพร้าว ๑/๒ กก. เห็ดฟางดอกตูม ๑ กก. มะเขือพวงเด็ดแล้ว ๑ ถ้วยตวง พริกไทย ๑๐ เม็ด พริกขี้หนูสวน ๒๕ เม็ด ข่า ๕ แว่น ตะไคร้ ๑ ต้นใหญ่ หรือ ๒ ต้นเล็ก ผิวมะกรูด ๑ ช้อนชา กระชาย ๑ ต้น รากผักชี ๗ ราก ลูกผักชี ๑ ช้อนชา กระเทียม ๓ หัว หัวหอม ๓ หัว เกลือ ๑/๒ ช้อนชา พริกชี้ฟ้า ๕ เม็ด ใบโหระพา ๑ กิ่ง ใบกระเพรา ๑ กิ่ง ใบมะกรูด ๕ ใบ ซีอิ๊วขาวอย่างดี ๓ ช้อนโต๊ะ น้ำตาลหม้อ ๑/๒ ช้อนโต๊ะ

*วิธีเตรียมเครื่อง*

๑. คั้นมะพร้าว ๒ ถ้วยตวง แยกหัวกะทิและหางกะทิเป็นสองส่วน

๒. เห็ดฟางตัดส่วนไม่ดีออก ล้างน้ำแล้วผ่า ๒ ซีก ถ้าเห็ดดอกเล็กขนาดเท่าๆ กันไม่ต้องผ่า

๓. มะเขือพวงเด็ดขั้วออกแล้วล้าง

๔. โขลกเครื่องน้ำพริกให้ละเอียดพักไว้

๕. ล้างพริกชี้ฟ้าแล้วหั่นเฉลียง

๖. ล้างใบมะกรูดฉีกเป็นชิ้นๆ

๗. โหระพา และ กระเพรา ล้างน้ำให้สะอาดเด็ดเอาเฉพาะใบ พักไว้ก่อน

*วิธีปรุงเครื่อง*

เคี่ยวหัวกะทิจนแตกมัน ใส่เครื่องน้ำพริกผัดให้หอม ใส่ใบมะกรูด และเห็ดฟาง ผัดให้เข้ากัน เติมซีอิ๊วขาวอย่างดี และน้ำตาลหม้อชิมรสตามใจชอบ ใส่กะทิส่วนที่เหลือ พริกชี้ฟ้า มะเขือพวง ใบโหระพาและใบกระเพรา พอเดือดชิมดูรสให้พอดี ดีแล้วยกลง

## เขียวหวานขมิ้นขาว

*เครื่องปรุง* เต้าหู้ขาว ๗ แผ่น มะพร้าว ๑/๒ กก. เห็ดฟาง ๑/๒ กก. ขมิ้นขาว ๒ ๑/๒ ขีด พริกขี้หนูสวน ๒๐ เม็ด ข่า ๓ แว่นหั่นฝอย ตะไคร้หั่นฝอย ๑ ช้อนโต๊ะ ผิวมะกรูดหั่นฝอย ๑ ช้อนชา พริกไทย ๑๐ เม็ด ลูกผักชี ๑ ช้อนชา รากผักชี ๗ ราก กระเทียม ๕ หัว หัวหอม ๓ หัว ปอกเปลือกออก เกลือ ๑ ช้อนชา ใบมะกรูด ๙ ใบ พริกชี้ฟ้า ๙ เม็ด ใบโหระพา ๓ กิ่ง น้ำตาลหม้อ ๑/๒ ช้อนโต๊ะ

*วิธีเตรียมเครื่อง*

๑. คั้นมะพร้าว ๒ ถ้วยตวง แยกหัวกะทิและหางกะทิเป็น ๒ ส่วน

๒. ล้างเต้าหู้ขาว ฝานกลางแล้วหั่นชิ้นพอคำ

๓. เห็ดฟางควรเลือกดอกตูม ปอกเอาส่วนที่เป็นรากดำออก ล้างแล้วผ่าสองพักไว้ ถ้าดอกเล็กควรใช้ทั้งดอก

๔. โขลกเครื่องปรุงน้ำพริกให้ละเอียด พักไว้ก่อน

๕. ล้างขมิ้นขาวแล้วหั่นฝอย

๖. ล้างใบมะกรูดแล้วฉีกเป็นชิ้น ๆ

๗. ล้างพริกชี้ฟ้าแล้วหั่นเฉลียง

๘. ใบโหระพาเด็ดเอาแต่ใบล้างแล้วพักไว้

*วิธีปรุงเครื่อง*

เคี่ยวหัวกะทิให้แตกมัน ใส่เครื่องน้ำพริกลงผัดให้หอม ใส่ใบมะกรูดเต้าหู้ขาว และเห็ดที่เตรียมไว้ใส่ลงผัดให้เข้ากันดี เติมซีอิ๊วขาวอย่างดีและน้ำตาลหม้อ ชิมรสตามใจชอบ ใส่ขมิ้นขาวลงต้มพอเดือดใส่หางกะทิแล้วชิมรสอีกครั้งหนึ่ง ใส่พริกชี้ฟ้าต้มพอเดือดใส่ใบโหระพาแล้วยกลง

## แกงอ่อมกระชาย

*เครื่องปรุง* มะพร้าว ๑/๒ กก. เห็ดฟาง ๒ ๑/๒ ขีด เต้าหู้ขาว ๓ แผ่น กระชาย ๑/๒ กก. พริกแดงบางช้าง ๕ เม็ด แกะเอาเมล็ดออกแช่น้ำ ข่า ๓ แว่น หั่นฝอย ตะไคร้ ๑ ต้น (ใหญ่) หรือ ๒ ต้น (เล็ก) หั่นฝอย กระเทียม ๓ หัว หัวหอม ๒ หัว ปอกเปลือกออก รากผักชี ๗ ราก ลูกผักชี ๑ ช้อนชา ใบมะกรูด ๕ ใบ ใบโหระพา ๓ กิ่ง ซีอิ๊วขาว อย่างดี ๓ ช้อนโต๊ะ น้ำตาลหม้อ ๑/๒ ช้อนโต๊ะ

*วิธีเตรียมเครื่อง*

๑. คั้นมะพร้าว ๒ ถ้วยตวง แยกหัวกะทิและหางกะทิเป็น ๒ ส่วน
๒. เห็ดฟางเลือกดอกตูม ตัดส่วนไม่ดีทิ้ง ล้างแล้วผ่าสองพักไว้
๓. ล้างเต้าหู้ขาว ผ่ากลางหั่นชิ้นพอคำ
๔. กระชายขูดผิวออก ล้างแล้วฝานบาง ๆ ซอยเป็นฝอย ๆ แช่น้ำพักไว้
๕. โขลกเครื่องน้ำพริกให้ละเอียด พักไว้
๖. ล้างใบมะกรูด ฉีกเป็นชิ้น ๆ
๗. ล้างใบโหระพา เด็ดเอาเฉพาะใบ

*วิธีปรุงเครื่อง*

เคี่ยวหัวกะทิให้แตกมัน ใส่เครื่องน้ำพริกผัดให้หอม ใส่ใบมะกรูด แล้วนำเห็ดและเต้าหู้ใส่ลงผัดให้เข้ากัน ใส่กระชายลงผัด เติมซีอิ๊วขาวอย่างดี และน้ำตาลหม้อ ชิมรสตามชอบใจ ใส่กะทิที่เหลือพร้อมกับใบโหระพา พอเดือดจึงยกลง

## แกงอ่อมมะระ

*เครื่องปรุง* มะพร้าว ๑/๒ กก. เห็ดฟาง ๒ ๑/๒ ขีด ฟองเต้าหู้อย่างแท่ง ๓ แท่ง มะระผลใหญ่ ๕ ผล พริกแดงบางช้าง ๓ เม็ด แกะเอาเม็ดออกแช่น้ำไว้ ข่า ๓ แว่น หั่นฝอย ตะไคร้ ๑ ต้น (ใหญ่) หรือ ๒ ต้น (เล็ก) หั่นฝอย กระเทียม ๓ หัว หัวหอม ๓ หัว ปอกเปลือกออก เกลือ ๑ ช้อนชา น้ำตาลหม้อ ๑/๒ ช้อนโต๊ะ ซีอิ๊วขาวอย่างดี ๓ ช้อนโต๊ะ

*วิธีเตรียมเครื่อง*

๑. คั้นมะพร้าว ๒ ถ้วยตวง แยกหัวกะทิและหางกะทิเป็น ๒ ส่วน

๒. เห็ดเลือกดอกตูม ตัดเอาส่วนไม่ดีทิ้ง ล้างแล้วผ่าสองพักไว้

๓. ฟองเต้าหู้ หักเป็นท่อนสั้น ๆ พอคำแช่น้ำไว้

๔. มะระนำมาผ่ากลางควักไส้ออก ฝานบาง ๆ เสร็จแล้วนำไปเคล้ากับเกลือ คั้นน้ำขมออกล้างน้ำจนหมดรสเค็มแล้วพักไว้

๕. โขลกเครื่องน้ำพริกให้ละเอียด พักไว้

*วิธีปรุงเครื่อง*

เคี่ยวหัวกะทิจนแตกมัน ใส่เครื่องน้ำพริกผัดให้หอม ใส่มะระ ฟองเต้าหู้ และเห็ดผัดให้เข้ากัน เติมซีอิ๊วขาวอย่างดีและน้ำตาลหม้อ ชิมรสตามใจชอบ ใส่กะทิที่เหลือต้มพอเดือดแล้วยกลง

## แกงอ่อมใบยอ

*เครื่องปรุง* มะพร้าว ๑/๒ กก. เห็ดฟาง ๑/๒ กก. ใบยอ ๓ กำ (ตลาดมีขาย) พริกแดงบางช้าง ๕ เม็ด แกะเมล็ดออกแช่น้ำไว้ ข่า ๓ แว่นหั่นฝอย ตะไคร้หั่นฝอย ๑ ช้อนโต๊ะ ผิวมะกรูดหั่นฝอย ๑ ช้อนชา ลูกผักชี ๑ ช้อนชา รากผักชี ๓ ราก หัวหอมปอกเปลือกออก ๓ หัว กระเทียมปอกเปลือกแล้ว ๕ กลีบ เกลือ ๑ ช้อนชา น้ำตาลหม้อ ๑/๒ ช้อนโต๊ะ ซีอิ๊วขาวอย่างดี ๓ ช้อนโต๊ะ

*วิธีเตรียมเครื่อง*

๑. คั้นมะพร้าว ๒ ถ้วยตวง แยกหัวกะทิและหางกะทิเป็น ๒ ส่วน

๒. เห็ดฟางควรเลือกชนิดดอกตูม ล้างแล้วผ่าสอง พักไว้

๓. โขลกเครื่องปรุงน้ำพริกทั้งหมดพักไว้ก่อน

๔. ล้างใบยอ (เลือกเฉพาะใบอ่อน ถ้าใบแก่จะขมมากและไม่อร่อย) แล้วเรียงซ้อนกันหั่นเป็นฝอย เสร็จแล้วนำไปขยำกับเกลือ ๑ ช้อนชา ล้างน้ำขมออกบีบน้ำทิ้งให้สะเด็ด พักไว้

*วิธีปรุงเครื่อง*

เคี่ยวหัวกะทิจนแตกมัน ใส่น้ำพริกที่โขลกละเอียดแล้วลงผัดให้หอม ใส่เห็ดและใบยอที่เตรียมไว้ลงผัดให้เข้ากัน เติมซีอิ๊วขาวอย่างดีและน้ำตาลหม้อปรุงรสตามใจชอบ ใส่หางกะทิ ปิดฝาหม้อต้มพอเดือด ชิมรสให้พอเหมาะแล้วยกลง

## แกงส้มมิตรภาพ

*เครื่องปรุง* เห็ดฟาง ๒ ๑/๒ ขีด ดอกกะหล่ำ ๒ ดอก ถั่วฝักยาว ๑๐ ฝัก หัวไชเท้า ๑ หัว พริกแดงบางช้าง ๓ เม็ด หัวหอม ๓ หัว กระเทียม ๑ หัว ข่า ๓ แว่น เกลือ ๑/๒ ช้อนชา ส้มมะขาม ๑ ปั้น ซีอิ๊วขาวอย่างดี ๓/๔ ช้อนโต๊ะ น้ำตาลหม้อ ๑–๒ ช้อนโต๊ะ

*วิธีเตรียมเครื่อง*

๑. เห็ดฟางเลือกดอกตูม ตัดส่วนที่ไม่ดีทิ้ง ล้างน้ำผ่า ๒ ซีก พักไว้

๒. ล้างดอกกะหล่ำ และถั่วฝักยาว แล้วตัดเป็นชิ้นขนาดพอคำ ปอกเปลือกหัวไชเท้า ล้างแล้วหั่นขวางเป็นชิ้น

๓. โขลกพริกแดงบางช้าง หัวหอม กระเทียม ข่า และเกลือ ให้ละเอียด พักไว้

*วิธีปรุงเครื่อง*

ต้มน้ำ ๒ ถ้วยตวง พอเดือดใส่เครื่องน้ำพริก และเห็ด เติมซีอิ๊วขาวอย่างดี น้ำส้มมะขามและน้ำตาลหม้อ ควรปรุงให้รสจัดไว้เพราะเมื่อใส่ผักลงไปจะทำให้รสพอดี พอเดือดใส่ผักทั้งหมดปิดฝาหม้อ เดือดอีกครั้งก็ยกลง

## แกงส้มผักกระเฉด

*เครื่องปรุง* เห็ด ๑/๒ กก. ผักกระเฉด ๑๕ ยอด พริกแดงบางช้าง ๒ เม็ด หัวหอม ๓ หัว ข่า ๓ แว่น กระเทียม ๑ หัว มะนาว ๓ ผล หรือมะขามเปียก ๑ ปั้น น้ำตาลหม้อ ๒–๔ ช้อนโต๊ะ ซีอิ๊วขาวอย่างดี ๓–๕ ช้อนโต๊ะ

*วิธีเตรียมเครื่อง*

๑. ทำความสะอาดเห็ดแล้วผ่าครึ่ง

๒. ผักกระเฉดลอกนวมและรากฝอยทิ้ง ล้างแล้วเด็ดเป็นท่อนพอคำ

๓. โขลกพริกแดงบางช้าง หัวหอม กระเทียม และข่าให้ละเอียด

๔. บีบมะนาว หรือคั้นน้ำส้มมะขาม ๓–๕ ช้อนโต๊ะ

*วิธีปรุงเครื่อง*

ต้มน้ำ ๓ ถ้วยตวง พอเดือดใส่เครื่องแกงพร้อมเห็ด แล้วใส่น้ำมะนาวหรือน้ำส้มมะขาม (หรือทั้งสองอย่างแล้วแต่ชอบ) น้ำตาลหม้อ ซีอิ๊วขาวอย่างดี ปรุงรสตามใจชอบ ถ้ายังไม่รับประทานควรจะยกลงก่อน เมื่อจะรับประทานจึงค่อยตั้งไฟใหม่พอเดือดใส่ผักกระเฉดปิดฝาทันทีรีบยกลง

## แกงคั่วส้มผัก

*เครื่องปรุง* มะพร้าว ๑/๒ กก. เห็ดฟาง ๒ ๑/๒ ขีด หมี่กึ่น ๒ ๑/๒ ขีด ผักเขียว ๑ กก. ส้มมะขาม ๑ ปั้น (ตามท้องตลาดขาย) พริกแดงบางช้าง ๓ เม็ด แกะเมล็ดออกแช่น้ำไว้ ข่า ๓ แว่นหั่นฝอย ตะไคร้ ๑ ต้น (ใหญ่) หรือ ๒ ต้น (เล็ก) หั่นฝอย ผิวมะกรูดหั่นฝอย ๑ ช้อน กระชาย ๑ ต้นหั่นฝอย

รากผักชี ๓ ราก ลูกผักชี ๑ ช้อนชา กระเทียม ๒ หัว หัวหอม ๓ หัว แกะเปลือกออก เกลือ ๑/๒ ช้อนชา ซีอิ๊วขาวอย่างดี ๓ ช้อนโต๊ะ น้ำตาลหม้อ ๑/๒ ช้อนโต๊ะ

*วิธีเตรียมเครื่อง*

๑. คั้นมะพร้าว ๒ ถ้วยตวง แยกหัวกะทิและหางกะทิเป็น ๒ ส่วน

๒. เห็ดฟางเลือกดอกตูม ตัดส่วนไม่ดีออก ล้างแล้วผ่าสอง พักไว้

๓. หมี่กึ่นนำมาหั่นเป็นชิ้นขนาดพอคำ

๔. พักเขียวปอกเปลือกคว้านไส้ออก ล้างแล้วหั่นเป็นชิ้นอย่าให้บางมากนัก

๕. ส้มมะขาม ล้างน้ำคั้นเอาน้ำประมาณ ๓ ช้อนโต๊ะ

๖. โขลกเครื่องน้ำพริกที่เตรียมไว้ให้ละเอียด พักไว้

*วิธีปรุงเครื่อง*

เคี่ยวหัวกะทิจนแตกมัน ใส่เครื่องน้ำพริกผัดให้หอม แล้วใส่เห็ดฟางและหมี่กึ่น ผัดให้เข้ากัน เติมซีอิ๊วขาวอย่างดี น้ำตาลหม้อ และส้มมะขามชิมรสตามชอบใส่พักเขียว ต้มพอเดือด สักครู่หนึ่งจึงเติมกะทิส่วนที่เหลือลงไป พอเดือดชิมรสอีกครั้ง จึงยกลง

## แกงคั่วส้มผักบุ้ง

*เครื่องปรุง* มะพร้าว ๑/๒ กก. เห็ดฟาง ๒ ๑/๒ ขีด เต้าหู้ขาว ๓ แผ่น ผักบุ้ง ๕ กำ (ที่ตลาดขาย) ใบมะกรูด ๗ ใบ ลูกมะกรูด ๒ ผล พริกแดงบางช้าง ๓ เม็ด แกะเมล็ดออกแช่น้ำไว้ ข่า ๓ แว่นหั่นฝอย ตะไคร้ ๑ ต้น (ใหญ่) หรือ ๒ ต้น (เล็ก) หั่นฝอย ผิวมะกรูดหั่นฝอย ๑ ช้อนชา กระชาย ๑ ต้น หั่นฝอย รากผักชี ๓ ราก ลูกผักชี ๑ ช้อนชา กระเทียม ๓ หัว หัวหอม ๒ หัว แกะเปลือกออก เกลือ ๑/๒ ช้อนชา น้ำตาลหม้อ ๑ ช้อนโต๊ะ ซีอิ๊วขาวอย่างดี ๓ ช้อนโต๊ะ ส้มมะขาม ๑ ปั้น

*วิธีเตรียมเครื่อง*

๑. คั้นมะพร้าว ๒ ถ้วยตวง แยกหัวกะทิและหางกะทิเป็น ๒ ส่วน

๒. เห็ดฟางเลือกดอกตูม ตัดส่วนไม่ดีทิ้ง ล้างแล้วผ่าสองพักไว้

๓. ล้างเต้าหู้ขาว ผ่ากลางหั่นชิ้นขนาดพอคำ

๔. ผักบุ้งตัดเอาส่วนแก่ทิ้ง ล้างแล้วใช้มีดทุบ ๆ ตรงโคนพอผักบุ้งช้ำ หั่นท่อนพอคำ

๕. โขลกเครื่องน้ำพริกให้ละเอียด พักไว้

๖. ล้างใบมะกรูด ฉีกเป็นชิ้น ๆ

๗. ลูกมะกรูด ฝานเปลือกออกให้หมด ผ่า ๒ แกะเมล็ดทิ้ง

๘. ส้มมะขามล้างพอให้ขผงออกหมด แล้วคั้นน้ำประมาณ ๕ ช้อนโต๊ะ

*วิธีปรุงเครื่อง*

เคี่ยวหัวกะทิจนแตกมัน ใส่เครื่องน้ำพริกผัดให้หอม ใส่ใบมะกรูด แล้วใส่เห็ดฟาง และเต้าหู้ลงผัดให้เข้ากัน เติมกะทินิดหน่อย พอเดือดใส่ผักบุ้ง ลูกมะกรูด เติมซีอิ๊วขาวอย่างดี น้ำตาลหม้อและส้มมะขามสัก ๓ ช้อนโต๊ะก่อน ชิมรสเปรี้ยวหวานเค็มให้พอเหมาะ พอเดือดสักครู่หนึ่งให้ผักบุ้งนิ่ม จึงใส่กะทิส่วนที่เหลือกะให้พอดี พอเดือดชิมรสแล้วยกลง

## แกงคั่วขี้เหล็ก

*เครื่องปรุง* ใบขี้เหล็ก ๓ กำ (ตลาดมีขาย) มะพร้าว ๑/๒ กก. ฟองเต้าหู้อย่างแท่ง ๓ แท่ง เห็ดฟาง ๒ ๑/๒ ขีด พริกแดงบางช้าง ๓ เม็ด แกะเอาเมล็ดออกแช่น้ำไว้ ข่า ๓ แว่น หั่นฝอย ตะไคร้ ๑ ต้น (ใหญ่) หรือ ๒ ต้น (เล็ก) หั่นฝอย ผิวมะกรูดหั่นฝอย ๑ ช้อนชา กระชาย ๑ ต้นหั่นฝอย กระเทียม ๓ หัว หัวหอม ๓ หัว แกะเปลือกออก เกลือ ๑ ช้อนชา น้ำตาลหม้อ ๑/๒ ช้อนโต๊ะ ซีอิ๊วขาวอย่างดี ๓ ช้อนโต๊ะ

*วิธีเตรียมเครื่อง*

๑. คั้นมะพร้าว ๒ ถ้วยตวง แยกหัวกะทิและหางกะทิเป็น ๒ ส่วน

๒. ฟองเต้าหู้ หักเป็นท่อนสั้น ๆ พอคำ แช่น้ำไว้

๓. ใบขี้เหล็กเด็ดเอาแต่ใบอ่อนใส่หม้อต้ม เคี่ยวน้ำทิ้ง ๒ ครั้ง บีบน้ำให้สะเด็ดพักไว้

๔. เห็ดฟางเลือกดอกตูม เฉือนส่วนไม่ดีทิ้ง ล้างแล้วผ่าสองพักไว้

๕. โขลกเครื่องปรุงน้ำพริกที่เตรียมไว้ให้ละเอียดพักไว้

*วิธีปรุงเครื่อง*

เคี่ยวหัวกะทิให้แตกมัน ใส่เครื่องน้ำพริกลงผัดให้หอม ใส่ใบขี้เหล็ก ฟองเต้าหู้และเห็ดผัดให้เข้ากัน เติมน้ำตาลหม้อและซีอิ๊วขาวอย่างดี ชิมรสตามชอบ ใส่กะทิที่เหลือต้มพอเดือดแล้วรีบยกลง

## แกงคั่วเห็ดกระท้อนสับ

*เครื่องปรุง* มะพร้าว ๑/๒ กก. เห็ดฟาง ๑/๒ กก. กระท้อนผลขนาดกลาง ๕ ผล ใบมะกรูด ๕ ใบ พริกแดงบางช้าง ๕ เม็ดแกะเอาเมล็ดออกแช่น้ำไว้ ข่า ๓ แว่นหั่นฝอย ตะไคร้ ๑ ต้น (ใหญ่) หรือ ๒ ต้น (เล็ก) หั่นฝอย ผิวมะกรูดหั่นฝอย ๑ ช้อนชา กระชาย ๑ ต้นหั่นฝอย รากผักชี ๓ ราก ลูกผักชี ๑ ช้อนชา กระเทียม ๓ หัว หัวหอม ๒ หัว แกะเปลือกออก เกลือ ๑/๒ ช้อนชา น้ำตาลหม้อ ๑/๒ ช้อนโต๊ะ ซีอิ๊วขาวอย่างดี ๓ ช้อนโต๊ะ

*วิธีเตรียมเครื่อง*

๑. คั้นมะพร้าว ๒ ถ้วยตวง แยกหัวกะทิและหางกะทิเป็น ๒ ส่วน

๒. เห็ดฟางเลือกดอกตูม ตัดส่วนดอกไม่ดีออก ล้างแล้วผ่าสอง เอาพักไว้

๓. กระท้อนปอกเปลือกสับแล้วฝานบาง ๆ (เมล็ดไม่ใช้) นำไปคั้นกับเกลือแล้วล้างน้ำให้หมดรสเค็ม

๔. ล้างใบมะกรูด ฉีกเป็นชิ้น ๆ

๕. โขลกเครื่องน้ำพริกให้ละเอียด

*วิธีปรุงเครื่อง*

เคี่ยวหัวกะทิจนแตกมัน ใส่เครื่องน้ำพริกผัดให้หอม ใส่ใบมะกรูด กระท้อน และเห็ดฟางที่เตรียมไว้ผัดให้เข้ากัน เติมซีอิ๊วขาวอย่างดีและน้ำตาลหม้อ ชิมรสตามใจชอบ แล้วใส่หัวกะทิส่วนที่เหลือต้มพอเดือด ยกลง

## แกงคั่วใบชะคราม

*เครื่องปรุง* มะพร้าว ๑/๒ กก. เห็ดฟาง ๑/๒ กก. ใบชะคราม ๑ กก. พริกแดงบางช้าง ๕ เม็ด ข่า ๓ แว่น ตะไคร้ ๑ ต้นใหญ่ หรือ ๒ ต้นเล็ก มะกรูดหั่นฝอย ๑ ช้อนชา กระชาย ๑ ต้น หัวหอม ๒ หัว เกลือ ๑/๒ ช้อนชา น้ำตาลหม้อ ๑/๒ ช้อนโต๊ะ ซีอิ๊วขาวอย่างดี ๓ ช้อนโต๊ะ

*วิธีเตรียมเครื่อง*

๑. คั้นมะพร้าว ๒ ถ้วยตวง แยกหัวกะทิและหางกะทิเป็น ๒ ส่วน

๒. เห็ดฟาง ควรเลือกดอกตูม ตัดส่วนไม่ดีทิ้ง ล้างแล้ว ผ่าซีก

๓. ใบชะคราม เด็ดเฉพาะใบ แล้วต้มให้เดือดสักครู่ล้างให้หมดเค็ม ผึ่งให้สะเด็ดน้ำ

๓. โขลกเครื่องน้ำพริกให้ละเอียดพักไว้

*วิธีปรุงเครื่อง*

เคี่ยวหัวกะทิจนแตกมันใส่เครื่องน้ำพริกผัดให้หอม ใส่เห็ดฟางและใบชะคราม ผัดให้เข้ากัน เติมน้ำซีอิ๊วขาวอย่างดีและน้ำตาลหม้อ ชิมรสตามชอบ ใส่กะทิส่วนที่เหลือพอเดือด ชิมรสอีกครั้งยกลง

## แกงคั่วหน่อไม้ดอง

*เครื่องปรุง* มะพร้าว ๑/๒ กก. ฟองเต้าหู้อย่างแท่ง ๕ แท่ง หน่อไม้เปรี้ยวหรือหน่อไม้ดอง ๑ ถ้วยตวง พริกแดงบางช้าง ๓ เม็ด ข่า ๓ แว่น ตะไคร้ ๑ ต้นใหญ่ หรือ ๒ ต้นเล็ก ผิวมะกรูด ๑ ช้อนชา รากผักชี ๓ ราก กระเทียม ๓ หัว หัวหอม ๒ หัว เกลือ ๑/๒ ช้อนชา ใบมะกรูด ๓ ใบ น้ำตาลหม้อ ๑/๒ ช้อนโต๊ะ ซีอิ้วขาวอย่างดี ๓ ช้อนโต๊ะ

*วิธีเตรียมเครื่อง*

๑. คั้นมะพร้าว ๒ ถ้วยตวง แยกหัวกะทิและหางกะทิเป็นสองส่วน
๒. ฟองเต้าหู้ หักเป็นท่อนสั้น ๆ ขนาดพอคำแช่น้ำไว้
๓. ต้มหน่อไม้เปรี้ยวทิ้ง ๑ น้ำ แล้วล้างพักไว้
๔. โขลกเครื่องน้ำพริกให้ละเอียดพักไว้
๕. ล้างใบมะกรูดฉีกเป็นชิ้น ๆ

*วิธีปรุงเครื่อง*

เคี่ยวหัวกะทิให้แตกมัน ใส่เครื่องน้ำพริกผัดให้หอม ใส่ใบมะกรูดลงผัด แล้วใส่ ฟองเต้าหู้ หน่อไม้ ผัดให้เข้ากัน เติมน้ำซีอิ้วขาวอย่างดี และน้ำตาลหม้อชิมรสตามใจชอบ ใส่กะทิที่เหลือเคี่ยวพอเดือดยกลง

## แกงคั่วลูกชิ้น

*เครื่องปรุง* มะพร้าว ๑ กก. ลูกชิ้น (หมี่กิ่น) ๑/๒ กก. พริกแดงบางช้าง ๕ เม็ด (แกะเอาเมล็ดออกแช่น้ำไว้) ข่า ๓ แว่น ตะไคร้ ๑ ต้นใหญ่หรือ ๒ ต้นเล็ก ผิวมะกรูด ๑ ช้อนชา กระชาย ๑ ต้น รากผักชี ๓ ราก ลูกผักชี ๑ ช้อนชา พริกไทย ๕ เม็ด กระเทียม ๓ หัว หอมแดง ๒ หัว เกลือ ๑/๒ ช้อนชา ใบมะกรูด ๕ ใบ น้ำตาลหม้อ ๑/๒ ช้อนโต๊ะ ซีอิ้วขาวอย่างดี ๓ ช้อนโต๊ะ ใบโหระพา ๓ กิ่ง

*วิธีเตรียมเครื่อง*

๑. คั้นมะพร้าว ๒ ถ้วยตวง แยกหัวกะทิและหางกะทิเป็นสองส่วน

๒. โขลกเครื่องน้ำพริกให้ละเอียดแล้วพักไว้

๓. ล้างใบมะกรูด ฉีกเป็นชิ้น ๆ

๔. ล้างใบโหระพา เด็ดเอาเฉพาะใบ พักไว้ก่อน

*วิธีปรุงเครื่อง*

เคี่ยวหัวกะทิจนแตกมัน ใส่เครื่องน้ำพริกลงผัดให้หอม ใส่ใบมะกรูด ลูกชิ้น ผัดให้เข้ากัน เติมซีอิ๊วขาวอย่างดี น้ำตาลหม้อ ชิมรสตามใจชอบ แล้วใส่กะทิส่วนที่เหลือพอให้มีน้ำขลุกขลิก เดือดแล้วใส่ใบโหระพาแล้วยกลง

## แกงเลียงผสมรวม

*เครื่องปรุง* เห็ดฟาง ๒ ๑/๒ ขีด เต้าหู้ยี้ ๑/๒ ก้อน พริกไทย ๗ เม็ด หัวหอม ๓ ๓ หัว กระชาย ๑ ต้น ตำลึงเด็ดแล้ว ๑ ถ้วยแกง (เอาแต่ยอดและใบอ่อน) ฟักทองหั่นแล้ว ๑/๒ ถ้วยแกง บวบ ๓ ผลใหญ่ หรือ ๕ ผลเล็ก ใบแมงรัก ๓ กิ่ง ซีอิ๊วขาวอย่างดี ๓ ช้อนโต๊ะ น้ำตาลหม้อ ๑/๒ ช้อนชา

*วิธีเตรียมเครื่อง*

๑. ทำความสะอาดเห็ดฟาง แล้วผ่าครึ่งพักไว้ ควรแกะโคนเห็ดแบ่งไว้สำหรับโขลกกับเครื่องปรุงน้ำพริก เพื่อให้แกงข้น

๒. ปอกหัวหอม ขูดกระชาย เอาโขลกกับพริกไทยให้ละเอียด ใส่เต้าหู้ยี้ โคนเห็ดโขลกให้ละเอียดพักไว้

๓. ตำลึงเด็ดเอาแต่ยอดและใบอ่อน ฟักทองหั่นเฉลียงเป็นชิ้นเล็ก ๆ ปอกบวบแล้วหั่นเฉลียงขนาดชิ้นพอคำ ใบแมงรักเด็ดเอาแต่ใบ ล้างผักทั้งหมด

*วิธีเตรียมเครื่องปรุง*

ต้มน้ำ ๒ ถ้วยตวง พอเดือด ใส่เครื่องแกงเลียงให้เดือดจึงเติมซีอิ๊วขาวอย่างดี น้ำตาลหม้อ ปรุงรสตามชอบ ใส่เห็ดฟาง ตำลึง ฟักทอง และบวบ ต้มเดือดสักครู่หนึ่ง จึงใส่ใบแมงรักปิดฝาแล้วยกลง

# เต้าหู้ยี้คั่ว

*เครื่องปรุง* ตะไคร้ ๕ ต้นหั่นฝอย ข่าอ่อน ๕ แว่น เต้าหู้ยี้ ๕ ชิ้น มะพร้าว ๑/๒ กก. หัวหอม ๕ หัว พริกแห้ง ๓ เม็ดแกะเม็ดทิ้งแช่น้ำไว้ เห็ด ๑ กก. น้ำตาลหม้อ ๓ ช้อนโต๊ะ ซีอิ๊วขาวอย่างดี ๒ ช้อนโต๊ะ พริกชี้ฟ้า ๗ เม็ด พริกขี้หนู ๑๐ เม็ด มะเขือเปราะ ๗ ผล หัวปลี ๑ หัว แตงกวา ๗ ผล

*วิธีเตรียมเครื่อง*

๑. คั้นกะทิ ๓ ถ้วยตวงพักไว้

๒. โขลกตะไคร้ ข่า พริกแห้ง หัวหอม

๓. ล้างพริกชี้ฟ้า และพริกขี้หนู เด็ดขั้วทิ้ง

๔. ล้างมะเขือเปราะตัดขั้วทิ้งผ่า ๔ หัวปลีลอกกาบออกเอาแต่อ่อน ๆ ผ่า ๔ แช่น้ำผสมน้ำมะนาว หรือน้ำส้มมะขามเล็กน้อยเพื่อไม่ให้ดำ ล้างแตงกวาหั่นขวางชิ้นหนาพอประมาณหรือจักให้สวยงามก็ได้ ผักสดทั้งหมดหั่นพักไว้ให้สะเด็ดน้ำแล้วจึงจัดใส่ภาชนะให้สวยงามน่ารับประทาน

*วิธีปรุงเครื่อง*

เคี่ยวกะทิให้แตกมัน แล้วจึงผสมเครื่องปรุงลงคนให้เข้ากัน เติมน้ำตาล ซีอิ๊วขาวอย่างดี พริกชี้ฟ้า พริกขี้หนู ปรุงรสตามชอบ พอเดือดยกลง รับประทานกับผักที่จัดไว้

# ผัดพริกขิงเนื้ออ่อน

*เครื่องปรุง* เต้าหู้ขาว ๓ แผ่น น้ำมันพืช ๗ ช้อนโต๊ะ ถั่วฝักยาว ๑๐ ฝัก ใบมะกรูด ๕ ใบ พริกแดงบางช้าง ๓ เม็ด รากผักชี ๓ ราก ลูกผักชี ๑ ช้อนชา ข่า ๓ แว่น ตะไคร้ ๑ ต้นใหญ่หรือ ๒ ต้นเล็ก ผิวมะกรูด ๑ ช้อนชา กระชาย ๑ หัวหอม ๒ หัว กระเทียม ๓ หัว ซีอิ๊วขาวอย่างดี ๓ ช้อนโต๊ะ น้ำตาลหม้อ ๑/๒ ช้อนโต๊ะ

*วิธีเตรียมเครื่อง*

๑. ล้างเต้าหู้ขาว แล้วผ่ากลางตัดให้ได้ ๑๐ ชิ้น ทอดในน้ำมันพืชให้เหลือง ทั่วกัน พักไว้ให้สะเด็ดน้ำมัน

๒. ล้างถั่วฝักยาวตัดเป็นท่อนสั้น ๆ ขนาดพอคำ

๓. ล้างใบมะกรูด ฉีกเป็นชิ้น ๆ

๔. โขลกเครื่องน้ำพริกให้ละเอียด พักไว้

*วิธีปรุงเครื่อง*

ผัดเครื่องน้ำพริกด้วยน้ำมันที่เหลือจากทอดเต้าหู้ขาว ใส่ใบมะกรูดผัดให้หอม แล้วใส่ เต้าหู้ ถั่วฝักยาว ผัดให้เข้ากัน เติมซีอิ๊วขาวอย่างดี น้ำตาลหม้อ ชิมรสตามใจชอบ พอถั่วฝักยาวสุกทั่วกันจึงยกลง

## ผัดเผ็ดเต้าหู้สับ

*เครื่องปรุง* เต้าหู้ขาว ๗ แผ่น น้ำมันพืช ๑/๒ กก. พริกขี้หนู ๒๕ เม็ด พริกไทย ๑๐ เม็ด รากผักชี ๒ ราก กระเทียม ๓ หัว ใบมะกรูด ๗ ใบ ใบกระเพรา ๑ กำ ซีอิ๊วอย่างดี ๓ ช้อนโต๊ะ น้ำตาลหม้อ ๑ ช้อนโต๊ะ

*วิธีเตรียมเครื่อง*

๑. ล้างเต้าหู้ขาว สับให้ละเอียด นำลงทอดในน้ำมันพืชที่ร้อนจัด พอเต้าหู้สุกเหลืองทั่วกันตักขึ้นพักไว้

๒. ล้างใบมะกรูด ฉีกเป็นชิ้น ๆ

๓. กระเพราล้าง แล้วเด็ดเอาเฉพาะใบ

๔. โขลกเครื่องปรุงน้ำพริกให้ละเอียด

*วิธีปรุงเครื่อง*

นำน้ำมันที่เหลือจากทอดเต้าหู้ใส่กระทะ ๕ ช้อนโต๊ะ ผัดเครื่องน้ำพริกให้หอม ใส่ใบมะกรูด เต้าหู้ ลงผัด เติมซีอิ๊วผัดให้หอม ใส่ใบกระเพรา ตักใส่จาน

## ต้มกะทิสายบัว

*เครื่องปรุง* มะพร้าว ๑ กก. สายบัว ๑๕ สาย หรือ ๒ กำ เห็ด ๒ ๑/๒ ขีด เต้าหู้ขาว ๓ แผ่น พริกไทย ๗ เม็ด หัวหอม ๓ หัว รากผักชี ๓ ราก มะดัน ๓-๕ ผล ซีอิ้วขาวอย่างดี ๓-๕ ช้อนโต๊ะ น้ำตาลหม้อ ๒-๓ ช้อนโต๊ะ

*วิธีเตรียมเครื่อง*

๑. คั้นกะทิ ๒ ถ้วยตวง แยกหัวกะทิและหางกะทิ เป็น ๒ ส่วน

๒. สายบัว ลอกเปลือกออก ล้างแล้วเด็ดเป็นท่อนพอคำ

๓. ทำความสะอาด เห็ดฟาง แล้วแกะเฉพาะโคนล้างพักไว้ (เห็ดที่เหลือนำไปประกอบอาหารอย่างอื่น)

๔. ล้างเต้าหู้ขาว ผ่ากลางแล้วหั่นให้ได้ ๖ ชิ้น ต่อ ๑ แผ่น พักไว้

๕. โขลก หัวหอม พริกไทย รากผักชี ให้ละเอียดพักไว้

๖. ล้างมะดัน แล้วซอยละเอียด

*วิธีปรุงเครื่อง*

ต้มหางกะทิกับเครื่องแกง พอเดือดใส่มะดันแล้วเติม น้ำตาล ซีอิ้วขาวอย่างดี ชิมรสตามชอบ ใส่โคนเห็ด เต้าหู้ขาว และสายบัว ต้มเดือดสักครู่ เติมกะทิส่วนที่เหลือ พอเดือดอีกครั้งยกลง

## ต้มข่าดอกกระหล่ำ

*เครื่องปรุง* มะพร้าว ๑/๒ กก. เต้าหู้ขาว ๕ แผ่น ดอกกะหล่ำ ๓ ดอกใหญ่ พริกขี้หนูสวน ๒๐ เม็ด (มากน้อยแล้วแต่ปรุง) มะนาว ๓ ผลใหญ่ หรือ ๕ ผลเล็ก ผักชี ๓ ต้น ข่าหั่นเป็นแว่น ๙ แว่น ตะไคร้ ๓ ต้น ใบมะกรูด ๗ ใบ น้ำปลาซีอิ้วขาวอย่างดี ๓-๕ ช้อนโต๊ะ

*วิธีเตรียมเครื่อง*

๑. คั้นมะพร้าว ๒ ถ้วยตวง แยกหัวกะทิไว้ต่างหาก

๒. ล้างเต้าหู้ขาวผ่ากลางหั่นให้ได้ ๖ ชิ้น ต่อแผ่น

๓. ล้างดอกกะหล่ำ หั่นขนาดที่ต้องการพักไว้

๔. เด็ดขั้วพริกขี้หนูล้าง บีบมะนาว ล้างผักชี ทั้ง ๓ อย่างนี้ไว้ปรุงรสทีหลัง

๕. ล้างตะไคร้ ตัดเป็นท่อน ล้างใบมะกรูดเด็ดเป็นใบ ๆ

*วิธีปรุงเครื่อง*

ต้มหางกะทิใส่ข่า ตะไคร้ ใบมะกรูด พอเดือดใส่เต้าหู้ขาว, เห็ดฟาง เติมซีอิ้วขาวปรุงรสให้พอดี แล้วใส่ดอกกะหล่ำปิดฝาหม้อให้เดือดยกลง เมื่อจะรับประทานจึงปรุงรส ใส่ใบผักชี พริกขี้หนูบุบ ๆ และมะนาวลงถ้วยแกง แล้วตักต้มข่าผสมลงชิมรสตามชอบ

## ต้มเห็ดทรงเครื่อง

*เครื่องปรุง* เห็ดฟาง ๑/๒ กก. น้ำมันพืช ๕ ช้อนโต๊ะ เต้าหู้ขาว ๕ แผ่น ขิงอ่อน ๗ แผ่นซอย เต้าเจี้ยว ๓ ช้อนโต๊ะ พริกไทย ๗ เม็ด หัวหอม ๓ หัว รากผักชี ๗ ราก ซีอิ้วขาวอย่างดี ๓ ช้อนโต๊ะ น้ำตาลทราย ๑ ช้อนโต๊ะ

*วิธีเตรียมเครื่อง*

ทำความสะอาด

๑. เห็ดฟางผ่า ๒ พักไว้

๒. เต้าหู้ขาวหั่นเฉลียง ๔ ชิ้นต่อ ๑ แผ่น นำไปทอดในน้ำมันพืช ใช้ไฟปานกลางให้เหลืองกรอบ ตักขึ้นพักไว้

๓. หัวหอมโขลกรวมกับพริกไทย รากผักชี ให้ละเอียดพักไว้

*วิธีปรุงเครื่อง*

ต้มน้ำ ๓ ถ้วยตวง (ถ้าชอบน้ำแกงมากเติมเอาเองทีหลังได้) พอเดือดใส่เครื่องปรุงที่โขลกละเอียด ใส่เห็ดฟาง, เต้าหู้, เต้าเจี้ยว, ขิง พอเดือดสักครู่เติมน้ำปลาซีอิ้วขาวอย่างดี น้ำตาลทราย ปรุงรสตามชอบ แล้วยกลงรับประทานร้อน ๆ

## ต้มจืดขุนนาง

*เครื่องปรุง* เห็ดฟาง ๑/๒ กก. เต้าหู้ขาว ๒ แผ่น แป้งมัน ๒ ช้อนโต๊ะ หัวไชเท้า ๒ หัว รากผักชี ๓ ราก พริกไทย ๗ เม็ด กระเทียม ๗ กลีบ น้ำมันพืช ๕ ช้อนโต๊ะ น้ำตาลทราย ๑/๒ ช้อนโต๊ะ ซีอิ๊วขาวอย่างดี ๓ ช้อนโต๊ะ ต้นหอม ๓ ต้น คื่นฉ่าย ๓ ต้น

*วิธีเตรียมเครื่อง*

ทำความสะอาด

๑. เห็ดฟางแกะส่วนโคนไว้ต่างหาก ส่วนดอกเห็ดสับละเอียดพักไว้

๒. ล้างเต้าหู้ขาวแล้วฝานชิ้นบาง ๆ

๓. กระเทียมรวมโขลกกับรากผักชี พริกไทยให้ละเอียดพักไว้

๔. ล้างหัวไชเท้าปอกเปลือกตัดเป็น ๓ ท่อน คว้านไส้ออก

๕. ล้างต้นหอม คื่นฉ่าย เลือกส่วนดีแล้วตัดเป็นท่อนสั้น ๆ พักไว้

*วิธีผัดไส้*

น้ำมันพืชใส่กระทะขึ้นตั้งไฟปานกลาง ใส่เครื่องที่โขลกลงผัดให้หอม ใส่เต้าหู้ ดอกเห็ดสับละเอียดผัดให้หอม ใส่แป้งมันละลายน้ำเล็กน้อยควรผัดให้แห้ง แล้วตักขึ้นพักไว้ให้เย็นแล้วนำไปใส่ลงในหัวไชเท้าที่คว้านไว้ให้เต็มนำไปนึ่งพอสุกยกลง

*วิธีปรุงเครื่อง*

ต้มน้ำสะอาด ๓ ถ้วยตวงพอเดือดใส่โคนเห็ด ใส่ซีอิ๊วขาวอย่างดี น้ำตาล ปรุงรสตามชอบ นำหัวไชเท้าสอดไส้มาใส่ลง ต้มพอเดือดใส่ต้นหอมและผักคื่นฉ่าย แล้วยกลง

## ต้มเต้าหู้สามรส

*เครื่องปรุง* น้ำมันพืช ๑/๒ กก. เต้าหู้ขาว ๗ แผ่น หัวหอม ๗ หัว กระเทียม ๗ หัว ส้มมะขาม ๑ ปั้น เห็ด ๑/๒ กก. น้ำตาล ๓ – ๔ ช้อนโต๊ะ ซีอิ๊วขาวอย่างดี ๓ – ๔ ช้อนโต๊ะ พริกไทย ๗ เม็ด รากผักชี ๗ ราก

*วิธีเตรียมเครื่อง*

๑. เต้าหู้ขาวล้างน้ำสะอาดแล้วหั่นเฉลียง ๑ แผ่นให้ได้ ๔ ชิ้น นำลงทอดในน้ำมันพืช ใช้ไฟรุม ๆ พอเหลืองตักพักไว้

๒. หัวหอม กระเทียม ปอกเปลือกซอยบาง ๆ แล้วนำไปเจียวในน้ำมันให้เหลือง ตักขึ้นพักไว้

๓. เห็ดฟางตัดส่วนเสียทิ้ง ล้างน้ำให้สะอาดผ่าครึ่ง แล้วนำไปต้มเอาแต่น้ำสต๊อค (ส่วนเนื้อเห็ดใช้ประกอบอาหารอย่างอื่นได้) กะประมาณ ๓ ถ้วยตวง

๔. นำพริกไทย รากผักชี ลงโขลกให้ละเอียด พักไว้

๕. ส้มมะขามล้างน้ำคั้นเอาแต่น้ำไว้ ๓ – ๔ ช้อนโต๊ะ

*วิธีปรุงเครื่อง*

นำน้ำเห็ดที่สต๊อคใส่หม้อขึ้นตั้งไฟ ตั้งเครื่องที่โขลกไว้ลงไปต้ม พอเดือดนำเอาเต้าหู้ทอดเคี่ยวสักครู่หนึ่งจึงเติมซีอิ๊วขาวอย่างดี น้ำตาลหม้อ และนำส้มมะขามลงในหม้อปรุงรสตามชอบ พอเดือดสักครู่ ใส่หัวหอมหัวกระเทียมเจียว ตักน้ำมันที่เหลือในกระทะใส่ลงไป ๓ ช้อนโต๊ะด้วย ปิดฝาหม้อพอเดือดอีกครั้งยกลง

## ต้มผักกาดดอง

*เครื่องปรุง* เห็ดฟาง ๑/๒ กก. น้ำมันพืช ๕ ช้อนโต๊ะ เต้าหู้ขาว ๕ แผ่น ผักกาดดอง ๑ กก. ขิงซอยแล้ว ๑/๒ ถ้วย พริกเหลือง ๕ เม็ด หรือพริกชี้ฟ้าแดง รากผักชี ๗ ราก กระเทียม ๓ กลีบ น้ำตาลทราย ๑ ช้อนโต๊ะ ซีอิ๊วขาวอย่างดี ๓ – ๕ ช้อนโต๊ะ

*วิธีเตรียมเครื่อง*

๑. ทำความสะอาดเห็ดฟาง ผ่าครึ่ง

๒. ล้างเต้าหู้ขาว หั่น ๑ แผ่น ให้ได้ ๔ ชิ้น นำไปทอดในน้ำมันพืชให้เหลือง ตักขึ้นพักไว้

๓. ล้างผักกาดดอง ตัดเป็นท่อน ๆ ขนาดพอคำ

๔. ล้างพริกเหลืองเด็ดขั้วทิ้ง

๕. โขลกรากผักชี กระเทียม ให้ละเอียด

*วิธีปรุงเครื่อง*

ต้มน้ำ ๕ ถ้วยตวงให้เดือด ใส่รากผักชีกระเทียมที่โขลกไว้ เห็ด ผักกาดดอง เต้าหู้ขาว พริกเหลือง และขิง เคี่ยวให้ผักกาดดองเปื่อย ถ้าน้ำงวดควรเติมน้ำลงไปอีกเล็กน้อยปรุงตามใจชอบ แล้วยกลงตักรับประทานร้อน ๆ

## น้ำพริกมะขามสด

*เครื่องปรุง* มะขาม ๑ ถ้วยตวง กระเทียม ๓ หัว เต้าหู้ยี้ ๒ อัน พริกขี้หนูสวน ๑๐ เม็ด น้ำตาลหม้อ ๓ ช้อนโต๊ะ เห็ด ๒ ขีด เต้าหู้ขาว ๒ ชิ้น ซีอิ๊วขาวอย่างดี ๒ ช้อนโต๊ะ น้ำมันพืช ๓ – ๕ ช้อนโต๊ะ

*วิธีเตรียมเครื่อง*

๑. ขูดผิวมะขามแล้วล้างให้สะอาด

๒. ล้างเต้าหู้ขาวแล้วสับให้ละเอียด

๓. เห็ดทำความสะอาดแล้วสับให้ละเอียดพักไว้

*วิธีปรุงเครื่อง*

โขลกมะขาม เต้าหู้ยี้ กระเทียม ผสมด้วยพริกขี้หนูพักไว้ น้ำมันพืชใส่กระทะตั้งไฟพอร้อนตักเครื่องปรุงทั้งหมดใส่กระทะผัดให้หอม จึงนำเห็ด เต้าหู้ น้ำตาล และซีอิ๊วขาวอย่างดีใส่ลงผัดให้เข้ากันดี ปรุงรสตามชอบ รับประทานกับผักสด

## น้ำพริกปลาร้าเทียม

*เครื่องปรุง* เห็ดฟาง ๓ ขีด หัวหอม ๓ หัว มะนาว ๑ ผล พริกชี้ฟ้า ๑๐ เม็ด เกลือป่น ๑ ช้อนชา มะเขือสีม่วง แตงกวา ๕ ผล ผักกะเฉด ผักบุ้ง มากน้อยแล้วแต่จะรับประทาน

*วิธีเตรียมเครื่อง*

๑. เห็ดฟางต้มใส่น้ำ ๑ ถ้วย พอสุกตักเนื้อเห็ดขึ้นพักไว้ให้เย็นแล้วจึงโขลกละเอียดพักไว้

๒. หัวหอมเผาไฟพอเหลือง

๓. บีบมะนาวใส่ถ้วยไว้

๔. พริกชี้ฟ้าเด็ดขั้วทิ้งย่างไฟพอสุก

๕. มะเขือสีม่วง หั่นชิ้นขนาดพอคำนำไปต้มสุก ผักบุ้งดิบเด็ดเอาแต่ยอดต้มสุกแล้วตักขึ้นใส่ภาชนะ แตงกวาล้างน้ำสะอาดหั่นขวางชิ้นหนาพอประมาณ หรือจักให้สวยงาม ผักกะเฉดเอาแต่ยอดอ่อน ๆ ควรจัดผักสดใส่ภาชนะต่างหาก

*วิธีปรุงเครื่อง*

โขลกพริกชี้ฟ้าเผา หัวหอมเผาให้ละเอียด ผสมด้วยเห็ดโขลกให้เข้ากันดีแล้วตักใส่ภาชนะผสมด้วยน้ำเห็ด เกลือป่น มะนาว คนให้เข้ากัน ปรุงรสตามชอบ รับประทานกับผักต่าง ๆ

## ผักน้ำพริก

*เครื่องปรุง* พริกขี้หนูสวน ๑๐ เม็ด มะนาว ๒ ผล น้ำตาลหม้อ ๑ ช้อนโต๊ะ เต้าหู้ยี้ ๑ อัน หน่ำเลียบ ๑ ผล กระเทียม ๑ หัว มะอึกสุกอึก ๓ ผล ซีอิ๊วขาวอย่างดี ๑ ช้อนโต๊ะ น้ำมันพืช ๓ ช้อนโต๊ะ ตำลึง ๑๕ ยอด จะมากกว่านี้ก็ได้ ดอกแค ๑๐ ดอก มะเขือยาว ๓ ผล แตงกวา ๕ ผล

*วิธีเตรียมเครื่อง*

๑. ล้างพริกขี้หนูเด็ดขั้วทิ้ง

๒. กระเทียมแกะเปลือกออก

๓. บีบมะนาวใส่ถ้วย

๔. ขูดขนมะอึกสุกล้างแล้วหั่นชิ้นบาง ๆ พักไว้

๕. ตำลึงเด็ดเอาแต่ยอดและใบแล้วล้างน้ำ ดอกแคนำมาแกะเกสรทิ้งแล้วล้างน้ำ ล้างมะเขือยาวหั่นเป็นแท่งพอคำแช่น้ำไว้ ล้างแตงกวาสลักให้สวยงามหรือฝานเป็นชิ้นบางก็ได้

*วิธีปรุงเครื่อง*

โขลกเต้าหู้ยี้ ลูกหนำเลี๊ยบ และกระเทียมให้เข้ากันดี ผสมพริกขี้หนูบุบพอแตก มะอึก มะนาว น้ำตาล ซีอิ๊วขาวอย่างดี ปรุงรสตามชอบแล้วตักใส่ถ้วย

ใส่น้ำมันพืชเล็กน้อยลงกระทะเจียวลงกระทะตั้งไฟเจียวกระเทียมให้หอมใส่ยอดตำลึงลงผัดแล้วตักขึ้นใส่จาน เติมน้ำมันพืชทอดมะเขือยาวที่เตรียมไว้พอสุกตักขึ้นใส่จานพักไว้ ต้มดอกแคพอสุกตักขึ้นใส่จาน จัดผักทั้งหมดนี้รับประทานกับน้ำพริก

## ขนมจีนซาวน้ำ

*เครื่องปรุง* มะพร้าว ๑/๒ กก. กระเทียมซอย ๑/๒ ถ้วยตวง พริกขี้หนู ๒๐ เม็ด มะนาว ๕ ผล น้ำตาลทราย ๒ ๑/๒ ขีด สับปะรด ๑ ผล ซีอิ๊วขาวอย่างดี ๗ ช้อนโต๊ะ เต้าหู้ขาว (แทนเนื้อไก่) ๕ แผ่น ขนมจีบ ๕๐ จับ

*วิธีเตรียมเครื่อง*

๑. คั้นมะพร้าวเอาเฉพาะหัวกะทิ ๒ ถ้วยตวง

๒. พริกขี้หนูเด็ดขั้วทิ้งล้างแล้วซอยละเอียด

๓. บีบมะนาวใส่ถ้วยไว้

๔. สับปะรดล้างซอยละเอียดพักไว้

๕. เต้าหู้ขาวนำไปต้มให้เดือดสักครู่ตักขึ้น แล้วนำมาฝานบาง ๆ หั่นฝอยใส่ภาชนะไว้

*วิธีปรุงเครื่อง*

นำหัวกะทิขึ้นตั้งไฟอ่อน ๆ คอยคนให้เข้ากันพอเดือดยกลง น้ำมะนาว ซีอิ๊วขาวอย่างดี และพริกขี้หนูใส่ถ้วยผสมกันเมื่อจะรับประทานจึงใส่เครื่องปรุงที่เตรียมไว้ทั้งหมดและปรุงรสตามชอบ

# ขนมจีนน้ำพริก

*เครื่องปรุง* มะพร้าว ๑ กก. ระกำ ๓ ผล ถั่วเราะ ๑/๒ กก. เห็ดฟาง ๑/๒ กก. พริกแห้ง ๗ เม็ด หัวหอม ๕ หัว กระเทียม ๕ หัว น้ำมันพืช ๑ ถ้วยตวง ข่าอ่อน ๓ แว่นหั่นละเอียด มะกรูด ๑ ผล มะนาว ๑ ผล น้ำตาลหม้อ ๕ ช้อนโต๊ะ ซีอิ๊วขาวอย่างดี ๓ – ๕ ช้อนโต๊ะ ส้มมะขาม ๑ ขั้น ผักชี ๓ ต้น ขนมจีบ ๕๐ จับ ถั่วพู ผักบุ้งไทย ผักกระเฉด หัวปลี และพริกแห้งนำไปทอดน้ำมันให้หอมสำหรับรับประทานกับขนมจีนน้ำพริก ทั้ง ๕ อย่างนี้อย่างละพอประมาณ

*วิธีเตรียมเครื่อง*

๑. คั้นกะทิ ๒ ถ้วยตวง

๒. ถั่วเราะคั่วพอเหลืองแช่น้ำไว้แล้วจึงโขลกละเอียด

๓. เห็ดฟางแกะเอาเฉพาะโคน ( ใช้แทนเนื้อกุ้งหรือปลา ) โขลกละเอียด

๔. พริกแห้งเด็ดขั้วออกทอดน้ำมันพืชให้หอมตักออกไว้ หัวหอม กระเทียมฝานบาง ๆ เจียวให้เหลืองตักพักไว้ โขลกพริกแห้งกับข่าอ่อนละเอียดแล้วแบ่งหัวหอมกระเทียมเจียวส่วนหนึ่งที่เหลือโขลกให้เข้ากัน

๕. มะกรูดผ่ากลางแกะเม็ด ผิวมะกรูดหั่นฝอย บีบมะนาวพักไว้ คั้นส้มมะขาม ๓ – ๕ ช้อนโต๊ะ

๖. ล้างผักชีหั่นฝอย

๗. ล้างผักบุ้งหั่นฝอย ล้างถั่วพูฝานบาง ๆ ทั้งสองอย่างผัดน้ำมันพืชแล้วตักใส่ภาชนะพักไว้ ผักกระเฉดแกะหนวดและรากทิ้ง ล้างแล้วเด็ดเอาแต่ยอดอ่อนท่อนยาวพอประมาณ แกะหัวปลีเอาแต่อ่อน ๆ ผ่าให้ได้ ๖ ซีก แช่น้ำผสมมะนาวสักครู่จึงเอาขึ้นพักให้สะเด็ดน้ำ แล้วจัดใส่ภาชนะกับผักกระเฉดให้ดูน่ารับประทาน ทั้งหมดนี้รับประทานกับขนมจีนราดน้ำพริก

*วิธีปรุงเครื่อง*

ผัดเครื่องน้ำพริกกับน้ำมันที่เหลือในกระทะให้หอม เอาละลายกับถั่วเหลือง และเห็ดที่โขลกละเอียดในน้ำกะทิใส่น้ำตาลหม้อ มะนาว มะกรูด (ใส่ทั้งน้ำและเนื้อ) ส้มมะขาม ซีอิ๊วขาวอย่างดี ปรุงรสตามชอบแล้วจึงยกหม้อขึ้นตั้งไฟ พอเดือดใส่ผิวมะกรูดหั่นฝอยและผักชีที่เตรียมไว้ ยกลงรับประทานกับขนมจีนและผักต่าง ๆ

## ขนมจีนน้ำยา

*เครื่องปรุง* มะพร้าว ๑ กก. เห็ด ๑ กก. ถั่วเหลืองหรือถั่วเราะ (ถั่วเขียวที่เราะเปลือกออกแล้ว) ๑/๒ กก. พริกแดงบางช้าง ๕ เม็ดแกะแช่น้ำไว้ หัวหอม ๓ หัว กระเทียม ๓ หัว เกลือ ๑ ช้อนชา ตะไคร้ ๑ ต้นหั่นฝอย ข่า ๓ แว่น ผิวมะกรูดหั่นฝอย ๑ ช้อนโต๊ะ กระชาย ๑ รากหั่นฝอย น้ำตาล ๒ ช้อนโต๊ะ ซีอิ๊วขาวอย่างดี ๓ – ๕ ช้อนโต๊ะ กระชายอีก ๑/๒ กก. ไว้โขลกต่างหากใส่ในน้ำแกง ขนมจีน ๕๐ จับ ถั่วงอก ๑/๒ กก. ใบแมงลัก ๕ กิ่ง

*วิธีเตรียมเครื่อง*

๑. คั้นกะทิ ๒ ถ้วยตวง แยกหัวกะทิไว้ต่างหาก

๒. เห็ดแกะเอาเฉพาะโคนโขลกให้ละเอียด ส่วนเห็ดที่เหลือนำไปประกอยอาหารชนิดอื่น

๓. ล้างถั่วเหลืองต้มให้เปื่อย โขลกละเอียดพักไว้

๔. โขลกเครื่องแกงได้แก่ พริกแดงบางช้าง หัวหอม กระเทียม ตะไคร้ ข่า ผิวมะกรูด กระชาย เกลือ

๕. ถั่วงอกเลือกหมวดออกลวกน้ำร้อนพอสุก เด็ดใบแมงลักล้างใส่จานไว้รับประทานกับขนมจีนน้ำยา

๖. ขูดกระชายล้างแล้วโขลกละเอียดทั้งน้ำและเนื้อพักไว้

*วิธีปรุงเครื่อง*

เคี่ยวหัวกะทิให้แตกมันใส่เครื่องแกงลงผัดให้หอม เติมน้ำกะทิพอควรใส่เห็ดกระชาย และถั่วเหลืองลงพร้อมกันเคี่ยวสักครู่จึงเติมน้ำตาลหม้อ ซีอิ๊วขาวอย่างดี ชิมรสตามชอบ พอเดือดยกลง รับประทานกับขนมจีน ถั่วงอกลวกพอสุกและใบแมงลัก

## ข้าวผัดใบกระเพรา

*เครื่องปรุง* น้ำมันพืช ๗ ช้อนโต๊ะ เต้าหู้ขาว ๓ แผ่น เห็ดฟาง ๒ ๑/๒ ขีด พริกขี้หนูสวน ๒๐ เม็ด กระเทียม ๓ หัว ใบกระเพรา ๕ กิ่ง หรือเด็ดแล้ว ๑ ถ้วย ซีอิ๊วขาวอย่างดี ๓ – ๕ ช้อนโต๊ะ น้ำตาลทราย ๑ ช้อนโต๊ะ ซีอิ๊วดำ ( หวาน ) ๑/๒ ช้อนโต๊ะ ข้าวสาร ๑ ลิตร

*วิธีเตรียมเครื่อง*

๑. เต้าหู้ขาวโขลกละเอียดพักไว้
๒. เห็ดฟางหั่นเป็นฝอย
๓. โขลกพริกขี้หนู กระเทียม ให้ละเอียด
๔. ล้างกระเพราเด็ดเอาแต่ใบ พักให้สะเด็ดน้ำ
๕. หุงข้าวผึ่งไว้ให้เย็น

*วิธีปรุงเครื่อง*

นำเต้าหู้ที่โขลกลงทอดในน้ำมันพืชให้เหลือง นำกระเทียมลงผัดให้หอมแล้วใส่เห็ดและซีอิ๊วดำผัดให้เข้ากันใส่ข้าวลงผัด แล้วเติมซีอิ๊วขาวอย่างดี น้ำตาลทรายผัดให้หอม จึงใส่ใบกระเพราแล้วยกลง

## ข้าวผัดฮ่องเต้

*เครื่องปรุง* น้ำมันพืช ๗ ช้อนโต๊ะ เต้าหู้ขาว ๒ แผ่น สับปะรดหั่นแล้ว ๑/๒ ถ้วยตวง พริกขี้หนูสวน ๗ เม็ด กระเทียม ๓ หัว เต้าหู้ยี้ ๓ ก้อน ต่อข้าวสาร ๑ ลิตร น้ำตาลทราย ๑ ช้อนโต๊ะ ซีอิ๊วขาวอย่างดี ๓ ช้อนโต๊ะ ต้นหอม ๑๕ ต้น ผักชี ๗ ต้น แตงกวา ๙ ผล มะนาว

*วิธีเตรียมเครื่อง*

๑. เต้าหู้ขาวผ่าครึ่งแล้วหั่นเป็นชิ้นบาง ๆ

๒. พริกขี้หนูสวนเด็ดขั้วทิ้ง

๓. กระเทียมโขลกละเอียด

๔. หุงข้าวสวยระวังอย่าให้แฉะ แล้วนำมาผึ่งให้เย็น จึงนำเต้าหู้ยีคลุกกับข้าวให้เข้ากันดี

๕. ต้นหอมผักชี แบ่งต้นหอม ๗ ต้น ผักชี ๓ ต้น หั่นละเอียด ผักชีและต้นหอมส่วนที่เหลือจัดใส่จานรวมกับมะนาวฝานเป็นชิ้นเล็ก ๆ แตงกวาฝานบาง ๆ หรือจักสวยงามจัดรวมกัน

*วิธีปรุงเครื่อง*

นำกระทะขึ้นตั้งไฟใส่น้ำมันพืชพร้อมนำเครื่องที่โขลกใส่ลงผัดให้หอมใส่เต้าหู้สับป่ะรด ผัดให้เข้ากันแล้วใส่ข้าวสวยที่เคล้าไว้ผัดให้เข้ากัน เติมซีอิ๊วขาวอย่างดี น้ำตาลทราย ชิมรสตามชอบ ผัดให้หอมแล้วจึงใส่ต้นหอมและผักชีหั่นฝอย ยกลงรับประทานกับแตงกวา ต้นหอมผักชี

## ข้าวผัดผงกะหรี่

*เครื่องปรุง* ผงกะหรี่ ๑ ช้อนโต๊ะ น้ำมันพืช ๗ ช้อนโต๊ะ กระเทียม ๕ หัว รากผักชี ๗ ราก เต้าหู้ขาว ๒ แผ่น เห็ดฟางตูม ๒ ๑/๒ ขีด หอมใหญ่ ๒ หัว (ใหญ่) ข้าวสาร ๑ ลิตร ซีอิ๊วขาวอย่างดี ๗ ช้อนโต๊ะ น้ำตาลทราย ๑ ช้อนโต๊ะ ต้นหอม ๑๐ ต้น ผักชี ๗ ต้น แตงกวา ๗ ผล

*วิธีเตรียมเครื่อง*

๑. หุงข้าวระวังอย่าให้แฉะ ผึ่งให้เย็น

๒. กระเทียมโขลกกับรากผักชีให้ละเอียด

๓. เต้าหู้ขาวผ่าครึ่งแล้วหั่นเป็นชิ้นบาง ๆ

๔. เห็ดฟางผ่า ๒ พักไว้

๕. หอมหัวใหญ่ผ่าครึ่งฝานบาง ๆ

๖. ต้นหอม ผักชี นำครึ่งหนึ่งมาซอยละเอียด ส่วนที่เหลือจัดใส่จานรวมกับแตงกวาหั่นชิ้นบาง ๆ

*วิธีปรุงเครื่อง*

นำน้ำมันพืชใส่กระทะขึ้นตั้งไฟผัดกระเทียมให้หอมใส่ผงกะหรี่ เต้าหู้ขาว เห็ดและหอมใหญ่ผัดพอหอมเติมน้ำตาลทราย และซีอิ๊วขาวอย่างดี ใส่ข้าวสวยลงผัดปรุงรสตามชอบ ใส่ต้นหอมผักชี ผัดให้เข้ากันแล้วยกลง รับประทานกับผักที่จัดใส่จานไว้

## ลาบขนุนอ่อน

*เครื่องปรุง* ขนุนอ่อน ๑ ผลเล็ก ข้าวคั่ว ๓ ช้อนโต๊ะ พริกขี้หนูแห้งคั่วแล้วป่น ๑ ช้อนโต๊ะ หัวหอม ๓ หัว กระเทียม ๓ หัว ข่า ๓ แว่น มะนาว ๓ ผล ผักชีฝรั่ง ๓ ต้น ใบสะระแหน่ ๗ ยอด ผักชี ๗ ต้น ต้นหอม ๗ ต้น ซีอิ๊วขาวอย่างดี ๓ – ๕ ช้อนโต๊ะ น้ำตาลทราย ๑/๒ ช้อนโต๊ะ ผักกาดขาว ผักบุ้ง ถั่วฝักยาว กะอย่างละพอประมาณ

*วิธีเตรียมเครื่อง*

๑. ปอกขนุนล้างแล้วฝานตามลูก นำไปนึ่งให้สุกพักให้เย็นแล้วนำมายีเป็นฝอยเอาเม็ดออกพักไว้

๒. เด็ดพริกขี้หนูคั่วแล้วป่น เผาหัวหอมกระเทียมแล้วแกะเปลือก คั่วข่าพอเหลือง ทั้งหมดนี้นำลงโขลกละเอียดพักไว้

๓. บีบมะนาวใส่ถ้วยไว้

๔. ล้างผักชีฝรั่งหั่นละเอียด ล้างสะระแหน่เอาแต่ใบ ล้างผักชีและต้นหอมแล้วหั่นฝอยพักไว้

๕. ล้างผักกาดขาวเลือกแต่ใบอ่อน ผักบุ้งเลือกแต่ยอดอ่อน ถั่วฝักยาวตัดเป็นท่อนยาวพอประมาณล้างแล้วพักให้สะเด็ดน้ำ จัดใส่ภาชนะให้น่ารับประทาน

*วิธีปรุงเครื่อง*

นำขนุนที่ยีไว้มาใส่ซีอิ๊วขาวอย่างดี มะนาว น้ำตาล ปรุงรสตามชอบ ใส่เครื่องที่โขลกไว้และข้าวคั่วเคล้าให้เข้ากันดี ใส่ผักชี ต้นหอม ใบสะระแหน่ ผักชีฝรั่งเคล้าให้เข้ากัน รับประทานกับผักที่จัดไว้

## เต้าหู้ขาวลาบ

*เครื่องปรุง*

เต้าหู้ขาว ๙ แผ่น น้ำมันพืช ๑/๒ กก. ข้าวคั่ว ๓ ช้อนโต๊ะ พริกขี้หนูแห้งคั่วแล้วป่น ๑ ช้อนโต๊ะ หัวหอม ๓ หัว กระเทียม ๓ หัว ข่า ๓ แว่น มะนาว ๓ ผล ผักชีฝรั่ง ๓ ต้น ใบสะระแหน่ ๗ ยอด ผักชี ๗ ต้น ต้นหอม ๗ ต้น ซีอิ๊วขาวอย่างดี ๓ – ๕ ช้อนโต๊ะ น้ำตาลทราย ๑/๒ ช้อนโต๊ะ ผักกาดขาว ผักบุ้ง ถั่วฝักยาวกะอย่างละพอประมาณ

*วิธีเตรียมเครื่อง*

๑. เต้าหู้ขาวนำไปทอดในน้ำมันพืชใช้ไฟปานกลาง ทอดให้เหลือง พักไว้แล้วนำมาซอยเป็นชิ้นยาว ๆ พอคำให้บาง ๆ

๒. พริกขี้หนูคั่วแล้วป่น เผาหัวหอม กระเทียม ข่าคั่ว พอเหลือง ทั้งหมดนำลงโขลกละเอียดพักไว้

๓. บีบมะนาวใส่ถ้วยไว้

๔. ผักชีฝรั่งหั่นละเอียด สะระแหน่เด็ดเอาแต่ใบ ผักชีและต้นหอมหั่นฝอยพักไว้

๕. ผักกาดขาวเลือกแต่ใบอ่อน ผักบุ้งเลือกแต่ยอดอ่อน ถั่วฝักยาวตัดเป็นท่อนยาวพอประมาณ ล้างพักให้สะเด็ดน้ำ จัดใส่ภาชนะให้สวยงาม

*วิธีปรุงเครื่อง*

นำเต้าหู้ขาวที่เตรียมไว้ใส่ซีอิ๊วขาวอย่างดี มะนาว น้ำตาลทราย เคล้าให้เข้ากัน แล้วใส่เครื่องที่โขลกและข้าวคั่วเคล้าให้เข้ากัน ตักรับประทานกับผักที่จัดไว้

## ลาบเห็ดสด

*เครื่องปรุง* เห็ดฟางตูม ๑/๒ กก. ข้าวคั่ว ๓ ช้อนโต๊ะ พริกขี้หนูแห้งคั่วแล้วป่น ๑ ช้อนโต๊ะ มะนาว ๒ – ๓ ผล ข่า ๓ แว่น กระเทียม ๓ หัว หัวหอม ๓ หัว ซีอิ๊วขาวอย่างดี ๓ – ๕ ช้อนโต๊ะ น้ำตาลทราย ๑ ช้อนโต๊ะ ใบสะระแหน่ ๗ ยอด ผักชีฝรั่ง ๓ ต้น ต้นหอม ๗ ต้น ผักกาดขาว ผักบุ้ง ถั่วฝักยาว อย่างละพอประมาณ

*วิธีเตรียมเครื่อง*

๑. เห็ดนำไปต้มให้สุกพักไว้ให้เย็น แล้วจึงนำเนื้อเห็ดมาสับละเอียด

๒. พริกขี้หนูแห้งเด็ดขั้วทิ้ง คั่วแล้วป่น เผาหัวหอม กระเทียม ข่าคั่วให้เหลือง แล้วโขลกละเอียดพักไว้

๓. บีบมะนาวใส่ถ้วยไว้

๔. ผักชีฝรั่งหั่นละเอียด สะระแหน่เด็ดเอาแต่ใบ ผักชีและต้นหอมหั่นฝอย

๕. ผักกาดขาวเลือกแต่ใบอ่อน ผักบุ้งเลือกแต่ยอดอ่อน ถั่วฝักยาวตัดเป็นท่อนยาวพอประมาณล้างแล้วพักให้สะเด็ดน้ำ จัดใส่ภาชนะให้น่ารับประทาน

*วิธีปรุงเครื่อง*

นำเห็ดที่สับละเอียด (ส่วนน้ำเห็ดจะเติมเท่าไรก็ได้) เคล้าหัวหอม กระเทียม ข่า พริกขี้หนู เติมซีอิ๊วขาวอย่างดี น้ำตาล มะนาว ข้าวคั่ว ปรุงรสตามชอบ ใส่ใบสะระแหน่ ผักชี ต้นหอม ผักชีฝรั่ง เคล้าให้เข้ากัน รับประทานกับผักที่จัดไว้

## ยำหัวปลีกะทิสด

*เครื่องปรุง* มะพร้าว ๑/๒ กก. หัวปลี ๓ หัว ตะไคร้ ๑ ต้นหั่นฝอย กระเทียม ๓ หัว หัวหอม ๓ หัว ใบโหระพา ๓ ยอด ใบมะกรูด ๓ ใบ ผักชีฝรั่ง ๓ ต้น พริกแห้ง ๗ เม็ด ต้นหอม ๕ ต้น ถั่วลิสงป่น ๓ ช้อนโต๊ะ ส้มมะขามคั้นแล้ว ๒ ช้อนโต๊ะ น้ำตาลทราย ๒ ช้อนชา ซีอิ๊วขาวอย่างดี ๓ ช้อนโต๊ะ

*วิธีเตรียมเครื่อง*

๑. คั้นกะทิ ๒ ถ้วยตวง พักไว้

๒. หัวปลีเผาไฟพอสุก แกะเปลือกออกฉีกเป็นฝอย พักไว้

๓. ใบโหระพาเด็ดเอาแต่ใบ ใบมะกรูดหั่นฝอย ต้นหอมหั่นละเอียด พักไว้

๔. น้ำพริกแห้งเผา กระเทียมเผา และหัวหอมเผา ทั้งหมดนี้โขลกละเอียด พักไว้

*วิธีปรุงเครื่อง*

นำกะทิผสมกับหัวปลีใส่ภาชนะขึ้นตั้งไฟพอเดือดคนให้เข้ากันดีแล้วยกลง ปล่อยให้เย็นใส่น้ำพริกโขลกละเอียดแล้วผสมด้วย ตะไคร้ ใบโหระพา ใบมะกรูด ผักชีฝรั่ง ต้นหอม น้ำตาลทราย ส้มมะขาม ถั่วลิสงป่น ซีอิ๊วขาวอย่างดี เคล้าให้เข้ากันดี ปรุงรสตามชอบ

## ยำโคน

*เครื่องปรุง* มะเขือเทศ ๓ ผล มะนาว ๒ ผล พริกขี้หนูสวน ๗ เม็ด หัวหอมใหญ่ ๒ หัว เห็ดฟาง ๑/๒ กก. ผักชี ๗ ต้น ซ้อสพริกอย่างดี ๓ ช้อนโต๊ะ ซีอิ๊วขาวอย่างดี ๒–๓ ช้อนโต๊ะ ผักกาดหอม ๕ ต้น ต้นหอม ๕ ต้น น้ำตาลทราย ๑ ช้อนชา

*วิธีเตรียมเครื่อง*

๑. มะเขือเทศฝานเป็นชิ้นบาง ๆ

๒. บีบมะนาวใส่ถ้วยไว้

๓. พริกขี้หนูเด็ดขั้วแล้วหั่นละเอียด

๔. หัวหอมใหญ่ล้างฝานบาง ๆ

๕. เห็ดฟางฝานส่วนที่ไม่ดีทิ้ง แกะเอาเฉพาะโคนล้างแล้วต้มให้สุกพักไว้

๖. ผักชีซอยละเอียด

๗. ผักกาดหอมล้างแล้วพักไว้

๘. ต้นหอมตัดเป็นท่อนยาว

*วิธีปรุงเครื่อง*

นำโคนเห็ดที่ต้มสุกแล้ว มะนาว พริกขี้หนู มะเขือเทศ ผักชี หอมใหญ่ที่เตรียมไว้ใส่รวมทั้งหมดเคล้าให้เข้ากันแล้วจึงใส่น้ำตาลทราย ซีอิ๊วขาวอย่างดี และซ๊อสพริก ปรุงรสตามชอบรับประทานกับผักกาดหอม และต้นหอม

## ยำเทียมหนังหมู

*เครื่องปรุง* หมี่กึ๋น ๑/๒ กก. มะพร้าว ๑/๒ กก. ตะไคร้ ๒ ต้น หัวหอม ๓ หัว พริกแห้ง ๕ เม็ด ขิงอ่อนหั่นฝอย ๑/๒ ถ้วยตวง กระเทียม ๓ หัว ส้มมะขามคั้นเอาแต่น้ำ ๒ ช้อนโต๊ะ ถั่วลิสงป่น ๒ ช้อนโต๊ะ ใบสะระแหน่พอประมาณ ใบมะกรูด ๙ ใบ น้ำตาลหม้อ ๒ ช้อนโต๊ะ ซีอิ๊วขาวอย่างดี ๓ ช้อนโต๊ะ ใบโหระพา ๓ ยอด

*วิธีเตรียมเครื่อง*

๑. หมี่กึ๋นต้มสุกแล้วหั่นชิ้นเล็ก ๆ ขนาดพอคำ

๒. คั้นกะทิ ๑ ถ้วยตวงพักไว้

๓. ตะไคร้หั่นฝอย หัวหอมหั่นฝอย

๔. พริกแห้งเด็ดขั้วออกย่างไฟ กระเทียมเผาไฟพอเหลืองแล้วโขลกละเอียดพักไว้

๕. สะระแหน่ โหระพา เด็ดเอาแต่ใบ ใบมะกรูดหั่นฝอย

*วิธีปรุงเครื่อง*

น้ำกะทิ หมี่กึ๋น ตะไคร้ หัวหอม ขิงอ่อน ส้มมะขาม ซีอิ๊วขาว น้ำตาล ถั่วลิสงป่น ผสมให้เข้ากันดีแล้วตักพริกกับกระเทียมเผาที่โขลกละเอียดแล้วผสมลงเคล้าให้เข้ากัน ใส่ใบโหระพา ใบสะระแหน่ ใบมะกรูด ผสมให้เข้ากันปรุงรสตามชอบ

# แชมปิญองยำ

*เครื่องปรุง* มะเขือเทศ ๓ ผล เห็ดแชมปิญอง ๑ กระป๋อง หัวหอมใหญ่ ๒ หัว มะนาว ๒ ผล พริกขี้หนูสวน ๗ เม็ด ผักชี ๗ ต้น ซ๊อสพริกอย่างดี ๓ ช้อนโต๊ะ ซี่อิ๊วขาวอย่างดี ๒ – ๓ ช้อนโต๊ะ ผักกาดหอม ๕ ต้น ต้นหอม ๕ ต้น น้ำตาลทราย ๑/๒ ช้อนโต๊ะ

*วิธีเตรียมเครื่อง*

๑. มะเขือเทศฝานเป็นชิ้นบาง ๆ

๒. เห็ดแชมปิญองเอาแต่เนื้อเห็ดใส่ภาชนะไว้

๓. หัวหอมใหญ่ล้างแล้วฝานบาง ๆ

๔. บีบมะนาวใส่ถ้วยไว้

๕. ผักชีล้างแล้วซอยละเอียด

๖. พริกขี้หนูเด็ดขั้วแล้วหั่นฝอย

๗. ผักกาดหอม ต้นหอม ล้างแล้วจัดใส่จาน

*วิธีปรุงเครื่อง*

นำเห็ดแชมปิญอง มะนาว พริกขี้หนู มะเขือเทศ หอมใหญ่ ผักชี เคล้าให้เข้ากัน เติมน้ำตาลทราย ซี่อิ๊วขาวอย่างดี และซ๊อสพริก ปรุงรสตามชอบ รับประทานกับผักกาดหอมและต้นหอม

# ยำอีสาน

*เครื่องปรุง* หน่อไม้เหลือง ๑/๒ กก. ใบย่านาง ๙ ใบ พริกขี้หนูแห้ง ๒๐ เม็ด หัวหอม ๓ หัว กระเทียม ๓ หัว ข้าวสาร ๓ ช้อนโต๊ะ ผักชีฝรั่ง ๒ ต้น ใบสะระแหน่ ๕ ต้น ต้นหอม ๕ ต้น ผักชี ๓ ต้น มะนาว ๓ ผล ซี่อิ๊วขาวอย่างดี ๒ ช้อนโต๊ะ ผักบุ้ง ถั่วฝักยาว ผักกาดขาว กะถูพอรับประทาน

*วิธีเตรียมเครื่อง*

๑. หน่อไม้ขูดเป็นฝอย ๆ ใบย่านางคั้นเอาแต่น้ำพอประมาณ แล้วนำหน่อไม้รวมกับน้ำที่คั้นจากใบย่านางต้มให้สุก ควรให้น้ำแห้งนิดหน่อยแล้วยกลงทิ้งไว้ให้เย็น

๒. พริกขี้หนูแห้งคั่วให้หอมแล้วโขลกให้ละเอียดพักไว้

๓. หัวหอม กระเทียม เผาแล้วโขลกละเอียดพักไว้

๔. ข้าวสารคั่วแล้วโขลกให้ละเอียดพักไว้

๕. ผักชีฝรั่งล้างแล้วหั่นฝอย

๖. สะระแหน่เด็ดเอาแต่ใบ

๗. ต้นหอม ผักชี นำไปหั่นฝอย

๘. บีบมะนาวใส่ถ้วยพักไว้

๙. ผักบุ้งเลือกเอาแต่ยอดอ่อน ถั่วฝักยาวตัดเป็นท่อนยาวพอประมาณ ผักกาดขาวเลือกใบอ่อนทั้งหมดล้างให้สะเด็ดน้ำแล้ว จัดใส่ภาชนะ

*วิธีปรุงเครื่อง*

นำหน่อไม้ พริกขี้หนูป่น หัวหอม กระเทียม ข้าวคั่วป่น มะนาว ซีอิ๊วขาวอย่างดี ใส่ภาชนะคลุกให้เข้ากันดีแล้วใส่ผักชีฝรั่ง ใบสะระแหน่ ต้นหอม ผักชีที่เตรียมไว้ผสมลงไป ปรุงรสตามชอบรับประทานกับผักที่จัดไว้

## อีสานทรงเครื่อง

*เครื่องปรุง* เต้าหู้ยี้ ๗ ก้อน มะพร้าว ๑/๒ กก. เห็ดฟางหรือเห็ดบัว ๑/๒ กก. ข่าฝานบาง ๆ ๙ แว่น ตะไคร้ ๕ ต้น ตัดเป็นท่อนสั้น ๆ ใบมะกรูด ๗ ใบ พริกขี้หนูสวนหรือพริกขี้หนก ๗ เม็ด พริกชี้ฟ้า ๗ เม็ด หน่อไม้อัดปี๊บ ๓ หน่อ มะเขือเจ้าพระยา ถั่วฝักยาว อย่างละพอประมาณ กระชาย ๙ ราก ซีอิ๊วขาวอย่างดี ๓ ช้อนโต๊ะ น้ำตาลหม้อ ๑/๒ ช้อนโต๊ะ

*วิธีเตรียมเครื่อง*

๑. คั้นมะพร้าว ๑ ถ้วยตวง แยกหัวกะทิและหางกะทิเป็น ๒ ส่วน

๒. โขลกเต้าหู้ยี้ หรือยี้ให้ละเอียด

๓. ปอกเห็ดฟางหรือเห็ดบัว เอาส่วนที่เป็นราดำออก ล้างน้ำนำขึ้นพักไว้ (ควรเลือกเห็ดดอกตูม เพราะมีรสหวานอร่อย)

๔. ล้างใบมะกรูด ฉีกเป็นชิ้น ๆ

๕. ล้างพริกขี้หนูเด็ดก้านผึ่งไว้

๖. ล้างพริกชี้ฟ้า แล้วผ่าสี่

๗. หั่นหน่อไม้เป็นชิ้นพอคำ

๘. มะเขือเจ้าพระยาหรือมะเขือเปราะตัดจุกออกผ่าสี่ แช่น้ำไว้

๙. ล้างถั่วฝักยาว หั่นเป็นท่อนสั้น ๆ

๑๐. ล้างกระชายขูดผิวออก หั่นหรือจักเป็นดอกจำปี แล้วแช่น้ำไว้

*วิธีปรุงเครื่อง*

นำหางกะทิ ข่า ตะไคร้ ใบมะกรูด และเต้าหู้ที่เตรียมไว้ ใส่หม้อตั้งไฟพอเดือดดีแล้ว ใส่หน่อไม้ เติมซีอิ๊วขาวอย่างดี น้ำตาลหม้อ และใส่พริกขี้หนูทั้งเม็ด ชิมรสตามใจชอบ แล้วจึงใส่มะเขือเจ้าพระยา ถั่วฝักยาว กระชาย พริกชี้ฟ้าที่เตรียมไว้ทั้งหมด ปิดฝาหม้อไว้พอเดือดใส่หัวกะทิ พอเดือดยกลง

## เทียมไตปลา

*เครื่องปรุง* เห็ดฟาง ๑/๒ ก.ก. หัวหอม ๗ หัว พริกขี้หนูสวน ๑๐ เม็ด ตะไคร้ ๓ ต้น ใบมะกรูด ๗ ใบ ส้มมะขาม ๑ ปั้น เต้าเจี้ยว ๕ ช้อนโต๊ะ ขิงหั่นฝอย ๒ ช้อนโต๊ะ น้ำตาลทราย ๑/๒ ช้อนโต๊ะ ต้นหอม ๕ ต้น ผักชี ๕ ต้น แตงกวา ๗ ผล มะเขือเปราะ หรือผักอื่น ๆ แล้วแต่ชอบ

*วิธีเตรียมเครื่อง*

๑. เห็ดฟางผ่า ๔ ต้มสุก ตักเอาแต่เนื้อพักไว้

๒. หัวหอมล้างแล้วซอยละเอียด ตะไคร้ ใบมะกรูด หั่นฝอย พริกขี้หนูเด็ดขั้วทิ้งแล้วบุบ ๆ พักไว้

๓. คั้นส้มมะขาม

๔. ล้างต้นหอม ผักชี แล้วหั่นฝอย

๕. แตงกวา มะเขือเปราะ ล้างสะอาดแล้วจักให้สวยงาม จัดใส่จาน

*วิธีปรุงเครื่อง*

นำเห็ดที่ต้มแล้วใส่หม้อ แล้วใส่เต้าเจี้ยว ส้มมะขาม น้ำตาลทรายลงพร้อมกัน ยกหม้อขึ้นตั้งไฟ พอเดือดคนให้เข้ากัน ปรุงรสตามชอบแล้วยกลง ใส่ขิง หัวหอม พริกขี้หนู ตะไคร้ ใบมะกรูด ต้นหอม ผักชีที่เตรียมไว้ เคล้าให้เข้ากัน รับประทานกับแตงกวา มะเขือเปราะ หรือผักสดอื่น

## สลัดมังสวิรัต

*เครื่องปรุง* มะพร้าว ๑ กก. ฟักทอง ๑/๒ กก. ถั่วลิสงป่น ๒ ๑/๒ ขีด ผงกะหรี่ ๑ ช้อนโต๊ะ หัวหอม ๕ หัว กระเทียม ๕ หัว พริกแดงบางช้าง ๕ เม็ด แกะแช่น้ำไว้ น้ำมันพืช ๓ ช้อนโต๊ะ รากผักชี ๗ ราก เกลือ ๒ ช้อนโต๊ะ น้ำตาลหม้อ ๑/๒ กก. น้ำส้มสายชู ๑ ขวดเล็ก มันเทศ ๙ หัว

*วิธีเตรียมเครื่อง*

๑. คั้นมะพร้าว ๔ ถ้วยตวง แยกหัวกะทิไว้ต่างหาก

๒. ฟักทองล้างแล้วหั่นเป็นชิ้นใหญ่ ๆ นึ่งให้สุกพักให้เย็น จึงนำมาโขลกละเอียดพักไว้

๓. กระเทียม หัวหอมซอยบาง ๆ แล้วนำไปเจียวในน้ำมันพืชใส่ไฟรุมพอเหลือง ตักขึ้นพักไว้

๔. พริกแดงบางช้าง รากผักชี โขลกละเอียดแล้วใส่หัวหอมเจียว กระเทียมเจียว ผงกะหรี่ลงโขลกให้ละเอียดด้วยกัน

๕. มันเทศแช่น้ำไว้ แล้วนำมาหั่นชิ้นบาง ๆ หรือไสก็ได้ นำไปทอดในน้ำมันพืชร้อน ๆ ให้เหลืองและกรอบ ตักขึ้นพักไว้ เมื่อเย็นแล้วควรเก็บใส่ขวดโหล

*วิธีปรุงเครื่อง*

เคี่ยวหัวกะทิจนแตกมันใส่เครื่องน้ำพริกผัดให้หอม เติมน้ำกะทิส่วนที่เหลือลงไป ใส่พริกทองที่โขลกแล้วพร้อมกับถั่วลิสงข่น ปรุงรสใส่น้ำส้มสายชู น้ำตาลหม้อ และเกลือ ชิมรสตามชอบ พอเดือดยกลง

ส่วนผักที่จะรับประทานกับน้ำสลัดได้แก่ ผักกาดหอม แตงกวา มะเขือเทศ หอมหัวใหญ่ ผักทั้งหมดจัดใส่จานกะพอรับประทาน แล้วราดน้ำสลัดโรยหน้าด้วยมันทอดกรอบ

## เต้าเจี้ยวเห็ดสับ

*เครื่องปรุง* เต้าเจี้ยวเหลือง ๒ ถ้วยตวง มะพร้าว ๑/๒ กก. เห็ดฟาง ๑/๒ กก. หัวหอม ๙ หัว น้ำตาลหม้อ ๓ – ๕ ช้อนโต๊ะ พริกชี้ฟ้า ๗ เม็ด แตงกวา ๗ ผล มะเขือเปราะ ๗ ผล หัวปลี ๑ หัว ต้นหอม ๕ ต้น

*วิธีเตรียมเครื่อง*

๑. เต้าเจี้ยวเหลืองโขลกให้ละเอียดพักไว้

๒. คั้นมะพร้าว ๔ ถ้วยตวง แบ่งหัวกะทิไว้ ส่วนหางใส่หม้อไว้

๓. เห็ดฟางล้างแล้วสับให้ละเอียด

๔. หัวหอมหั่นฝอย

๕. พริกชี้ฟ้าเด็ดขั้วทิ้งล้างแล้วพักไว้

๖. แตงกวาล้างแล้วหั่นขวางให้หนาพอประมาณ หรือจักให้สวยงามก็ได้ มะเขือตัดขั้วทิ้งผ่า ๔ หัวปลีลอกกาบให้เหลือกาบที่อ่อนผ่า ๔ แช่น้ำผสมน้ำมะนาวหรือส้มมะขามนิดหน่อยล้างต้นหอมแล้วตัดเป็นท่อนยาว นำผักทั้งหมดนี้จัดใส่ภาชนะ

*วิธีปรุงเครื่อง*

นำกะทิส่วนหางขึ้นตั้งไฟให้เดือดผสมด้วยเต้าเจี้ยวเห็ด หัวหอมที่เตรียมไว้คนให้เข้ากันดีแล้ว ผสมน้ำตาล พริกชี้ฟ้า เคี่ยวให้เข้ากันปรุงรสตามชอบ แล้วใส่กะทิส่วนที่เหลือลงไปพอเดือด ตักรับประทานกับผักที่เตรียมไว้

## ฉู่ฉี่กะทิสด

*เครื่องปรุง* เต้าหู้ขาว ๗ แผ่น น้ำมันพืช ๕ ช้อนโต๊ะ มะพร้าว ๑/๒ กก. ใบมะกรูด ๙ ใบ พริกแดงบางช้าง ๕ เม็ด พริกไทย ๗ เม็ด รากผักชี ๗ ราก ข่า ๓ แว่น ตะไคร้ ๑ ต้นใหญ่หรือ ๒ ต้นเล็ก กระชาย ๑ ต้น ผิวมะกรูด ๑ ช้อนชา กระเทียม ๓ หัว หัวหอม ๒ หัว น้ำซีอิ๊วขาวอย่างดี ๓ ช้อนโต๊ะ น้ำตาลหม้อ ๑/๒ ช้อนโต๊ะ พริกชี้ฟ้า ๕ เม็ด

*วิธีเตรียมเครื่อง*

๑. คั้นมะพร้าวเอาแต่หัวกะทิ ๑ ถ้วยตวง

๒. ล้างเต้าหู้ขาวผ่ากลาง ๑ แผ่น ตัดเป็น ๖ ชิ้น แล้วทอดในน้ำมันพืชจนเหลือง พักไว้ให้สะเด็ดน้ำมัน

๓. โขลกเครื่องน้ำพริกให้ละเอียดพักไว้

๔. ล้างใบมะกรูดหั่นฝอย

๕. พริกชี้ฟ้าเด็ดก้านออก ล้างน้ำแล้วหั่นเฉลียง

*วิธีปรุงเครื่อง*

ผัดเครื่องน้ำพริกกับน้ำมันพืช ที่เหลือจากทอดเต้าหู้ขาวผัดให้หอมแล้วนำเต้าหู้ลงผัดให้เข้ากันเติมซีอิ๊วขาวอย่างดี และน้ำตาลหม้อชิมรสตามชอบ ใส่พริกชี้ฟ้า ใบมะกรูด และหัวกะทิ พอเดือดยกลง

## แหนมสดหมี่กึน

*เครื่องปรุง* หมี่กึน ๑/๒ กก. หัวหอม ๙ หัว ขิงหั่นฝอย ๑/๒ ถ้วย กระเทียม ๓ หัว พริกขี้หนูสวน ๒๐ เมตร มะนาว ๓-๕ ผล ต้นหอม ๗ ต้น ผักชี

๗ ต้น ซีอิ๊วขาวอย่างดี ๓-๕ ช้อนโต๊ะ น้ำตาลทราย ๑/๒ ช้อนโต๊ะ ผักกาดหอม ต้นหอม ผักชี อย่างละพอประมาณ

*วิธีเตรียมเครื่อง*

๑. หมี่กึ้นต้มสุกแล้วหั่นฝอยพักไว้

๒. กระเทียมหั่นละเอียด

๓. หัวหอมหั่นละเอียด

๔. พริกขี้หนูเด็ดขั้วทิ้งหั่นละเอียด

๕. มะนาวบีบใส่ถ้วยไว้

๖. ต้นหอม ผักชี หั่นฝอย

๗. ผักกาดหอม ต้นหอม ผักชี ตัดให้เรียบร้อย ล้างพักให้สะเด็ดน้ำ แล้วจัดใส่ภาชนะ

*วิธีปรุงเครื่อง*

นำหมี่กึ้นใส่ภาชนะ ใส่มะนาว น้ำตาลทราย ซีอิ๊วขาวอย่างดี คลุกให้เข้ากัน ชิมรสตามชอบ ใส่กระเทียมโขลกละเอียด แล้วเคล้าให้เข้ากัน หัวหอม พริกขี้หนู ต้นหอม ผักชี เคล้าด้วยกัน รับประทานกับผักที่จัดไว้

## ลูกชิ้นพะแนง (หมี่กึ้น)

*เครื่องปรุง* ลูกชิ้น (หมี่กึ้น) ประมาณ ๑/๒ กก. มะพร้าว ๑/๒ กก. เห็ดฟาง ๑/๒ กก. พริกแดงบางช้าง ๑๐ เม็ด แกะเม็ดออกแช่น้ำไว้ ข่า ๕ แว่นหั่นฝอย ตะไคร้หั่นฝอย ๑ ช้อนโต๊ะ ผิวมะกรูดหั่นฝอย ๑ ช้อนชา พริกไทย ๑๐ เม็ด ลูกผักชี ๑ ช้อนชา รากผักชี ๗ ราก กระเทียม ๕ หัว หัวหอม ๕ หัว ปอกเปลือกออก เกลือ ๑ ช้อนชา ถั่วลิสง ๒ ขีด ใบมะกรูด ๙ ใบ พริกชี้ฟ้า ๙ เม็ด น้ำตาลหม้อ ๑/๒ ช้อนโต๊ะ ซีอิ๊วขาวอย่างดี ๓ ช้อนโต๊ะ

*วิธีเตรียมเครื่อง*

๑. คั้นมะพร้าว ๒ ถ้วยตวง แยกหัวกะทิและหางกะทิเป็น ๒ ส่วน

๒. ปอกเห็ดฟาง ล้างน้ำ นำใส่หม้อต้มเอาแต่น้ำเห็ด ๑ ถ้วยตวง (สำหรับเนื้อเห็ดนำไปประกอบอาหารชนิดอื่นได้)

๓. คั่วถั่วลิสงให้เหลือง แล้วร่อนเปลือกออก

๔. โขลกเครื่องปรุงน้ำพริกและถั่วลิสงให้ละเอียด

๕. ใบมะกรูดล้างน้ำให้สะอาด แล้วหั่นฝอย

๖. พริกชี้ฟ้าเด็ดขั้วทิ้ง ล้างแล้วหั่นเฉลียง

*วิธีปรุงเครื่อง*

เคี่ยวหัวกะทิให้แตกมัน ใส่เครื่องน้ำพริกลงผัดให้หอม แล้วนำเห็ดผัดให้เข้ากันดี เติมซีอิ๊วขาวอย่างดีและน้ำตาลหม้อ ชิมรสให้พอเหมาะ ใส่ใบมะกรูด พริกชี้ฟ้าและหางกะทิ ต้มพอเดือด ควรชิมรสอีกครั้งหนึ่ง แล้วยกลง

## หมี่กึนตะพาบน้ำ

*เครื่องปรุง* มะพร้าว ๑/๓ กก. หมี่กึน ๑/๒ กก. มะเขือเทศ ๑/๒ กก. พริกแดงบางช้าง ๕ เม็ด แกะเม็ดออกแช่น้ำไว้ ตะไคร้หั่นฝอย ๑ ช้อนชา ข่า ๓ แว่นหั่นฝอย ลูกผักชี ๑ ช้อนชา รากผักชี ๓ ราก หัวหอมปอกเปลือก ๕ กลีบ เกลือ ๑ ช้อนชา น้ำตาลหม้อ ๑/๒ ช้อนโต๊ะ ซีอิ๊วขาวอย่างดี ๕ ช้อนโต๊ะ ใบ มะกรูด ๕ ใบ

*วิธีเตรียมเครื่อง*

๑ มะพร้าว ๒ ถ้วยตวง แยกหัวกะทิและหางกะทิเป็น ๒ ส่วน

๒. เห็ดฟางเลือกดอกตูม แกะเอาแต่ส่วนโคนล้างน้ำ แล้วนำขึ้นพักไว้ สำหรับเห็ดฟางส่วนที่เหลือ อาจดัดแปลงนำไปประกอบอาหารชนิดอื่น ๆ เช่น นำไปผัดหรือต้ม

๓. โขลกเครื่องปรุงน้ำพริกให้ละเอียด

หั่นหมี่กึ๋นเป็นชิ้นพอคำ

๕. ล้างใบมะกรูด ฉีกเป็นชิ้น ๆ

๖. ล้างมะเขือเทศเด็ดจุกออก ผ่าสี่ (ผลใหญ่) หรือผ่าสอง (ผลเล็ก)

*วิธีปรุงเครื่อง*

นำหัวกะทิขึ้นตั้งไฟเคี่ยวจนแตกมัน ใส่เครื่องน้ำพริกที่โขลกละเอียดแล้วลงผัดให้หอม ใส่ใบมะกรูด นำโคนเห็ดและหมี่กึ๋นใส่ลงผัดให้เข้ากัน เติมซีอิ๊วขาวอย่างดี น้ำตาลหม้อ ชิมรสให้พอดี ใส่หางกะทิและมะเขือเทศ ปิดฝาหม้อต้มพอเดือด ควรชิมดูรสอีกครั้งหนึ่ง แล้วจึงยกลง (รับประทานจะดัดแปลงเป็น ๓ รส คือเปรี้ยว หวาน เค็มก็ได้ ถ้าชอบเปรี้ยวใช้รสมะเขือเทศ หรือมะนาวแทนก็ได้)

## วิธีทำหมี่กึ๋น

*เครื่องปรุง* แป้งหมี่อย่างดี ๓ กก. น้ำสะอาด ๑ ถ้วย

*วิธีทำ*

นำแป้งหมี่ใส่ภาชนะใส่น้ำนวดให้แป้งจับเป็นก้อนพอปั้นได้ พอนวดนานประมาณ ๕ นาที เสร็จแล้วนำไปล้างน้ำประมาณ ๘ น้ำ ให้หมดน้ำแป้ง เมื่อเหลือแต่กากแป้ง แล้วจะทำเป็นลูกชิ้น หรือเทียมไส้หมู หรือนำไปประกอบอาหารมังสวิรัติอย่างอื่น ๆ ก็ได้

---

พิมพ์ที่โรงพิมพ์กรมสารบรรณทหารเรือ นาวาโท จำลอง กิจสมบัติ ผู้พิมพ์ ผู้โฆษณา ธันวาคม ๒๕๒๐